



## Parelhoenderrollade met Wildsaus

### Ingrediënten

- \* 20 gr/kg Kiprollade mix m/z Degens 653256
- \* Marinadesaus degens 653427
- \* Culinaire Wildsaus Degens 202420
- \* 800 gram parelhoen dijvlees z/b met vel
- \* 50 gram pistache nootjes, gehakt
- \* Gebakken bospaddestoelen
- \* Kastanjepuree

### Bereidingswijze

- \* het vlees met kiprollademix en de marinadesaus tumbelen en laten intrekken
  - \* Plet het vleestussen stevig plastic e nleg ze per 2 met de velzijde naar beneden
  - \* Bestrooien met gehakte pistachenoten , strak oprollen en in een rolladenet doen
  - \* De eindjes afbinden
- 

#### VAV divers

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

#### Arts divers

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

#### VDB divers

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014

\* Bakken in boter op een matig vuur

\* Verder garen in de oven op 140 graden Celcius

\*Snel terugkoelen

\* De Wildsaus in een presentatieschaal doen, de rollade in plakjes snijden en dakpansgewijs in de saus leggen

---

**VAV divers**

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

**Arts divers**

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

**VDB divers**

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014