

# *Ballotine van Parelhoen en Girolles,*

*Met Salade van nieuwe aardappel,  
Aceto Balsamico met basilicumolie en kruidensalade*



*Recepten*

## *Farce:*

*250 gr kip filet in blokjes gesneden*

*250 gr room*

*2 stuks eieren*

*18 gr zout*

*peper*

*Draai in een koude keukenmachine de ingrediënten tot een gladde farce en bewaar in de koelkast.*

## *Ballotine:*

*4 stuks parelhoen filet*

*150 gr girolles*

*gehakte groene kruiden*

*Snij de filets dwars door en leg deze op keuken folie. Plet met een hakbijl zodat een rechthoek ontstaat die overal ongeveer even dik is. Bak de girolles, breng op smaak en meng samen met de kruiden door de farce. Smeer de farce overal even dik op de filets. Rol de filets strak op in de folie en bind aan beide kanten dicht met een touwtje. Pocheer in water van 90 graden ongeveer 20 minuten. (rol van 8 cm doorsnede) Schep de rollen in een bak ijswater om af te koelen.*

## *Aardappel salade:*

*400 gr nieuwe aardappel*

*50 gr crème fraîche*

*75 gr mayonaise*

*50 gr kippenbouillon*

*Snij de aardappel in kleine blokjes en blancheer beetgaar in water met zout. Meng de rest van de ingrediënten in een bekken en doe hier de uitgestoomde warme aardappel bij. Roer door en breng op smaak met peper en zout. De salade moet mooi smeugig zijn. Eventueel meer mayonaise en / of crème fraîche toevoegen. Leg koud in de koelkast.*

*Met dank aan:*

*Henk Savelberg | Restaurant Savelberg Voorburg | [www.restauranthotelsavelberg.nl](http://www.restauranthotelsavelberg.nl)*



*Recepten*

*Basilicum olie:*

*1 bos basilicum*

*2 dl olijfolie*

*Blancheer de geplukte basilicum heel even in ruim kokend water zonder zout. Laat uitlekken en maak helemaal droog tussen een doek. Draai in de blender op met de olie tot de olie warm wordt. Zeef de olie.*

*Kruiden salade:*

*Maak een mooie rijke kruiden salade van geplukte basilicum, dragon, bieslook, kervel, shiso purper etc.*

*Dressing:*

*Meng 1 deel mooie aceto balsamico met 3 delen basilicum olie.*

*Met dank aan:*

*Henk Savelberg | Restaurant Savelberg Voorburg | [www.restauranthotelsavelberg.nl](http://www.restauranthotelsavelberg.nl)*