

## parelhoenboutjes met vijgen en Leireken Boekweit Bruin

ingrediënten voor 4 personen.

4 parelhoenboutjes, met bovenstuk  
4 sjalots  
4 eetlepels olijf- of zonnebloemolie  
3 eetlepels bloem  
4 gedroogde vijgen  
mespunt fijn geraspte sinaasappelschil  
2 kleine takjes verse tijm  
40cl kippenbouillon  
20cl Leireken Boekweit bruin  
2 eetlepels fijn geknipte bladpeterselie  
peper uit de molen en zout naar smaak

Bereidingswijze :

Sjalotjes schillen en in stukken snijden. De gedroogde vijgen in stukjes snijden en in een mengkom gedurende 2 uur in het bier wellen. De parelhoenboutjes met bovenstuk ontvellen en lichtjes met bloem en zout bestuiven. Olie in een braadpan verhitten en de boutjes aan alle kanten aanbraden. Fijngesneden sjalot kort mee braden. Hittebron verlagen. Bouillon en takjes tijm toevoegen en in ruim 50 minuten gaar stoven. Af en toe de boutjes omkeren. Tien minuten voor het einde van de stooftijd de gewelde vijg, mespunt fijn geraspte sinaasappelschil en het bier erdoor roeren en verder stoven. Takjes tijm verwijderen, stoofvocht goed zeven en terugdoen in de braadpan. Nog 3 minuten al roerende op een hoge hittebron goed verwarmen en op smaak brengen met peper en zout. Parelhoenboutjes en saus over voorverwarmde borden verdelen en met fijn geknipte bladpeterselie garneren. Serveren met aardappelkroketjes, in boter gestoofde snijborden of in boter gestoofde spitskool, vergezeld van een goed gekoeld glas Leireken Boekweit bruin. Voor informatie over dit bier [www.leirekenbier.be](http://www.leirekenbier.be)