

3. Patrijs met Savoiekoel

(met ratatouille en aardappelpuree)

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 patrijzen van 600 gr per stuk
- 1 ½ theelepel zout
- 1 ½ theelepel versgemalen zwarte peper
- 4 eetlepels geklaarde boter
- 1 kg savoiekoel
- 1 ½ theelepel gedroogde marjolein
- 1 laurierblad
- 2 kruidnagels
- 200 gram uien
- 1 winterwortel
- 100 gram doorregen spek



Bereiding (voorbereidingstijd ca. 1 uur, stooftijd ca. 30 minuten):

1. Wrijf de patrijzen in met het zout en de peper
2. Verhit 2 eetlepels geklaarde boter en bak de patrijzen hierin rondom flink bruin. Voeg 3 eetlepels water toe. Laat de patrijs afgedekt 15 minuten stoven.
3. Snijd de koel in vieren, snijd de stronk eruit, en snijd de bladeren grof. Fruit ze vervolgens in een eetlepel geklaarde boter, voeg 3 eetlepels water, de marjolein, het laurierblad en 1 gepelde met de kruidnagels bestoken uit toe. Laat de koel in de gesloten pan in 20 minuten stoven.
4. Halveer de patrijzen. Pel de overgebleven uien en schrap de wortel. Hak de uien en de wortel samen met het spek fijn en smoor het mengsel in de laatste eetlepel geklaarde boter.
5. Verwarm de oven voor op 200^o C. Doe de helft van de koel in een hoge soufflé-schaal, leg de halve patrijzen erop, strooi het groente/spekmengsel erover en bedek het geheel met de rest van de koel. Schenk het smoorvocht over de koel. Sluit de schaal vervolgens af met aluminiumfolie. Laat de patrijs in 30 minuten in de oven stoven.

Bereiding ratatouille:

Schil de zoete aardappel en snijd de aardappel in brunoise. Snipper de uien. Snijd de prei, de paprika, de wortel, de venkel en de knolselderij in grove brunoise. Neem een braadslee en bak de uien, de prei, de paprika, de venkel, de wortelen en de knolselderij in wat olie op een laag vuurtje tot ze glazig. Voeg de zoete aardappel toe en gaar het geheel op een laag vuur. Afdekken met aluminiumfolie tot dat het gerecht geserveerd kan worden.

./ Bereiding aardappelpuree

Menu donderdag 21 november 2013.



Aardappelpuree : Ingrediënten

- 1 kg kruimige aardappels
- 150 ml melk
- 25 g boter
- nootmuskaat

Aardappelpuree : Bereidingswijze

1. Je schilt een kg kruimige aardappels en deze snijd je in kleine stukken.
2. Je neemt een pan en je brengt vier cm water aan de kook samen met een halve theelepel zout.
3. Doe hier dan de aardappels bij, breng deze aan de kook laat ze ongeveer 20 minuten gaar koken.
4. Dan verwarm je ongeveer 150 ml melk tot iets onder het kookpunt.
5. Dan giet je de aardappels af en stampt deze fijn met de pureestamper.
6. Vervolgens doe je hier al roerende met een houten spatel zo veel melk bij, totdat het geheel een fijne, smeuïge puree wordt.
7. Doe er dan 25 g boter bij.
8. Je neemt de pan en je zet deze weer op het vuur en je verwarmt de puree al roerend, op een zacht vuur totdat de boter is gesmolten.
9. Ten slotte breng je de puree op smaak met nootmuskaat, zout en peper, met de hoeveelheid die je lekker vindt.