

4. Patrijs met appel en zuurkool.

Ingrediënten voor 10 personen:

5 patrijzen	10 appeltjes	suiker
1 kg zuurkool	ui / laurier	3 dl fond (wild of kalfs)
1 kg geschilde aardappel	tijm	boter
		melk

Bereiding :

Stap 1

1. De pootjes van de patrijzen lossnijden en ontdoen van pezen.
2. Het ruggetje eruit knippen.
3. pootjes aanbraden en garen in de fond met tijm.
4. Het borstje aanbraden en 6–8 min, op 180°C in de oven laten doorgaren.
5. Af laten koelen, en van het karkas snijden.



Stap 2

1. De zuurkool koken met peper, zout, laurier en boter.
2. Maak van de aardappels puree en maak deze aan met melk, roomboter, peper en zout
3. Snijd wat selderij brunoise, en even kort gaar blancheren.
4. Dit toevoegen aan de puree.

Stap 3

1. Halveer de appeltjes en boor de kroost eruit.
2. Karamelliseer de suiker in een pan en leg hier de appeltjes op. (gaar maken –de open kant in de pan)
3. Als de appels gaar zijn uit de pan halen en hierop de zuurkool leggen.

Stap 4

1. Verwarm het vlees in de oven, samen met de zuurkool met appeltjes.
2. Schep de puree op het bord, leg hierop de patrijs, en de pootjes erlangs
3. Doe daar dan de saus omheen.