



# ***Pernice ruolo con cavolo verde stufato***

**(patrijs rollade met savoieekoolstamp)**

12 personen

## Ingrediënten:

4 patrijzen  
Parelhoenfilet  
Groene kool  
Spekjes  
Aardappelen  
Fond  
Room  
Paddestoelen  
Peper  
Zout  
Truffel duxelle  
Ui  
Knoflook  
Bieslook

## Bereiding:

De patrijzen vanuit de rug fileren (ontbenen).

De patrijssen per twee op de velkant op beboterde aluminiumfolie uitleggen. Peper, zout en truffelpasta erover heen. Vervolgens een geblanceerd blad groene kool en als laatste de parelhoen filet er op leggen.

Het geheel indraaien tot een strakke rol. In de koekepan rondom aanbraden en gedurende 10 minuten nagaren in de oven op 160 graden.

De groene kool zonder nerf fijnsnijden en blanceren. De aardappelen koken.

De spekjes uitzweten, vervolgens de groene kool toevoegen en de aardappelen erdoorheen prakken.

De paddestoelen in een hete pan aanbakken tot het vocht verdamd is. Dan de ui en de knoflook toevoegen. Daarna de fond en de room toevoegen tot een mooie saus ontstaat.

## Opdienen:

De patrijs-rollen in mooie plakken snijden.

Een reep stampotje op het bord en daartegenaan 2 plakjes patrijs. En daar weer tegenaan de paddenstoelensaus