



# MENU november

## Patrijs met knolselderij chips, gekaramelliseerde spruitjes en oesterzwamsaus

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Patrijs 1</u></b> 5 patrijzen pot ganzenvet 2 takje tijm takje rozemarijn 20 ml olijfolie peper zout 2 teentjes knoflook WUPS: wortel, ui, prei en selderij	<b><u>Patrijs 1</u></b> Fileer de patrijzen in filets, pootjes en karkas. Trek van karkas een mooie bouillon met WUPS in de snelkookpan (ca 25 min). Zet net onder water. Laten inkoken. Deze is bedoeld voor de saus. (zie oesterzwamsaus). Filets met geritste tijm en rozemarijn, peper, zout en olijfolie vacuümtrekken. In sous vide op 60 °C 45 min garen. De pootjes bestrooien met peper en zout, takje tijm een 2 geplet teentjes knoflook toevoegen daarna konfijten in ganzenvet op 80 °C, 3 uur in oven.
<b><u>Bieten</u></b> 2 rode bieten 2 gele bieten 4 takjes tijm olijfolie 4 tenen knoflook	<b><u>Bieten</u></b> Pof de bieten in de over (200 °C) gedurende ca 1 uur . Wikkel de bieten in alufolie, met een drupje olie, takje tijm, zout en een teen knoflook. Snijd deze in wedges.
<b><u>Knolselderij chips</u></b> 1 knolselderij 1 takje salie 1 takje tijm melk room	<b><u>Knolselderij chips</u></b> Schil de knolselderij. Op snijmachine in heel dunne plakjes snijden. Rondjes van ca 5 cm uitsteken. Van hetgeen overblijft maken we een puree. Zachtjes gaar koken met zout, een beetje melk en room. Maak een bouquet garni van tijm en salie. Pureer de knolselderij en passeer door een zeef.  Vlak voor het uitserveren in frituurpan olie verhitten tot ca. 170 °C. Ca 1/4 deel van plakjes knolselderij in ca. 4 minuten krokant frituren. Tijdens frituren plakjes met schuimspaan van elkaar losmaken. Knolselderijchips uit frituurpan nemen en op keukenpapier laten uitlekken. Rest van knolselderij op zelfde manier krokant frituren. Knolselderijchips bestrooien met zout
<b><u>Spruitjes</u></b> 200 g spruitjes 50 g olijfolie 5 g mosterd 5 g honing	<b><u>Spruitjes</u></b> Als eerste maak je de spruitjes schoon. Dit doe je door het kontje van het spruitje af te snijden, in te kruisen en de buitenste blaadjes te verwijderen. Vervolgens spoel je de spruitjes schoon in een vergiet. Kook de spruiten net beetgaar. Dit duurt meestal 5 tot 10 minuten. Wanneer de spruitjes gaar zijn laat je ze even uitlekken. Meng de mosterd en de honing door elkaar. Als het goed is krijg je een mooie glad mix. Als de mix te stroperig is kun je altijd een beetje lauw water toevoegen.

# MENU november

	<p>Verwarm een bakpan met de olijfolie. Zet de pan op een laag pitje en voeg de mix toe.</p> <p>Roer de mix goed door de pan. Schep als allerlaatste de spruitjes toe aan de mix en roer alles goed door elkaar.</p> <p>Bak de spruitjes en de mix goed samen tot de spruitjes er mooi gekarameliseerd uitzien.</p>
<p><b><u>Oesterzwamsaus</u></b>          250 g oesterzwammen          100 ml bouillon (zie boven)          150 ml room          gehakte peterselie          boter          olijfolie          peper en zout</p>	<p><b><u>Oesterzwamsaus</u></b>          Verwijder de rubberachtige uiteinden van de oesterzwammen. Borstel of wrijf de oesterzwammen voorzichtig met wat keukenpapier schoon (indien nodig).</p> <p>Verwarm een klontje boter en een scheutje olijfolie in een pan. Bak de oesterzwammen op hoog vuur goudbruin in ca. 5 minuten. Voeg 100 ml van de patrijsbouillon toe.</p> <p>Giet er de room bij en laat de saus voor de helft inkoken. Breng op smaak met peper en zout en strooi er wat van de peterselie over.</p>
<p><b><u>Patrijs 2</u></b></p>	<p><b><u>Patrijs 2</u></b>          Bak de filets om en om even aan in een klontje boter met een scheutje olijfolie. Doe hetzelfde met de pootjes.</p>
<p><b><u>Eindbewerking</u></b></p>	<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b>          Verwarm de bieten wedges in een beetje boter voor wat glans. Snijd de patrijsfilets schuin doormidden. Samen met 1 pootje p.p. op het midden van het bord. Napperen met de saus.</p> <p>Garneren met de spruitjes, chips en de biet.</p>

