**consommé van patrijs**

patrijs
prei
ui
wortel
selder
knoflook
olijfolie
spekblokjes

boter
peper & zout
foelie
kruidnagel
laurier
tijm
jeneverbessen
tomatenpuree
Madeira

Hak de karkassen in stukken en bak ze rondom bruin in wat olijfolie samen met de patrijsbilletjes. Als het bloed weg is, doe je alles in een soepketel. Stoof grof gesneden ui, prei, wortel, knoflookteentjes en selder aan in olie. Laat uitlekken en doe de groenten bij de patrijsresten. Bak spekblokjes in een droge antikleefpan, giet af en voeg bij de rest.

Giet een paar liter water in de soepketel tot alles bedekt is. Kruid met peper, zout, foelie, kruidnagel, laurier, tijm en jeneverbessen. Zet op een laag vuur, net tegen het kookpunt aan. De bereiding mag niet doorkoken. Laat minstens 5 uur half afgedekt trekken.

Laat even rusten af het vuur en schep dan de bouillon met een pollepel uit de soepketel door een fijne zeef. Vooral niet in één keer uitgieten. Het resultaat is een heldere bouillon.

Je hebt nu de basis van de consommé, die verder niet op de traditionele manier met eiwitten afgewerkt wordt.

Laat gewoon verder inkoken op laag vuur met toevoeging van een glas Madeira en een paar eetlepels tomatenpuree. Breng op smaak met meer kruiden indien nodig.

Laat de consommé een nachtje rusten op een koele plaats of in de koelkast en schep er dan met een spaan het vet af.

**De volgende dag:** snijd wortel, prei en selder in julienne en stoom de groentenstaafjes gaar. Bak een patrijsfilet zonder vel en ontdaan van hagelbolletjes in een pan met een beetje boter. Giet er na een vijftal minuutjes een half glas water bij, dek af en laat nog 5 minuutjes sudderen. Zet de pan af het vuur en wacht nog een tiental minuutjes vooraleer de filet in reepjes te snijden.

Dien op aan tafel in een soepterrine. Leg eerst in het bord een hoopje opgewarmde groentenjulienne en patrijsreepjes en giet daarover een pollepel consommé.