**Patrijsfilet met vijgenpuree**

patrijsfilets

culinaire room

Calvados

kurkuma

maïszetmeel

kastanjechapmignons

olijfolie

truffelpoeder

zoete aardappel

peterseliewortel

parmaham

peper en zout

olijfoliespray

boter

vijgen

suiker

appelen

bruine suiker

kaneelpoeder

kippenfond

**Patrijs sous vide gegaard**. Kruid de patrijsfilets met zout en peper, bestuif met wat olijfoliespray, vouw ze dicht en doe ze in een passende vacuümzak. Trek ze vacuüm. Verwarm de thermoblender of een sous vide waterbak voor op 60°C. Gaar de filets 25 minuten. Koel snel terug af op ijswater. Zet de zak ongeopend weg in de frigo tot verder gebruik. Bak de opgerolde patrijsfilets net voor het opdienen kort in geklaarde boter. Kruid bij met peper en zout. Laat onder deksel een vijftal minuutjes rusten af het vuur.

**De vijgenpuree** is wat het zegt: pureer vijgen, voeg naar smaak suiker toe en laat zachtjes pruttelen om wat uit te dampen.

**De verse vijgen** worden kort op de snijkant in een hete pan gebakken. Niet omdraaien.

**De appelschijfjes** worden aan één kant gekarameliseerd in hete boter met bruine suiker en een snuifje kaneelpoeder. Eénmaal omdraaien.

Maak het **Calvados-roomsausje**: laat kippenfond sterk inkoken en voeg een flesje culinaire room toe. Breng op smaak met een paar draaien uit een pepermolentje. Giet er een borrelglas Calvados bij (niet te zuinig zijn, want de alcohol verdampt toch). Kleur met een koffielepeltje kurkuma (smaakloos) om de kleur te accentueren en bind de saus indien nodig met wat maïszetmeel.

**Andere onderdelen**. Kuis en snijd een handvol kastanjechampignons op schijfjes. Marineer ze in een beetje olijfolie. Bak ze net voor het opdienen in een pan tot alle vocht verdampt is. Kruid met peper en truffelpoeder.

Snijd met de mandoline dunne schijfjes uit de dikste zoete aardappel die je kan vinden in de winkel. Je moet die eerst wel grondig schillen. Neem dan een grote uitsteekring en steek er schijfjes uit van gelijke grootte. Doe net hetzelfde met een peterseliewortel. Stoom de schijfjes gaar in een paar minuutjes. Kruid met een snuifje zout.

Leg een paar sneetjes parmaham op rooster op een vel bakpapier. Schijf het rooster een paar minuutjes in een oven voorverwarmd op 200°C. Blijf in de buurt van de oven om erop te letten dat het vlees niet carboniseert. Laat de ham afkoelen en verkruimel ze dan.

**Op het bord**. Plaats centraal een patrijsje. Overgiet met wat saus. Leg rondom ‘satellieten’ met een hoopje champignons, een schijfje appel met daarop een schep vijgenpuree en daarop een paar halve verse vijgen. En verder een hoekje met schijfjes zoete aardappel, peterseliewortel en daarop verkruimelde parmaham.