**Koninginnenhapje met patrijs en truffel**

bladerdeegblaadjes
prei
ui
selder
wortel
tijm
peterselie
laurier
patrijsfilets
bospaddenstoelen

knoflook
sjalotjes
boter
truffel
vloeiende bloem
room
koffieroom
peper & zout
nootmuskaat
Cognac
Worcestershiresaus
of OXO bouillon

Geef de blaadjes bladerdeeg een ‘artistieke’ vorm en bak ze af in 15 minuten in de oven, voorverwarmd op 220°C. Warm ze terug even op, voor het opdienen. Hier werd met een ‘vierkante ring’ het middenstuk eruit gesneden en als hoedje gepresenteerd.

Maak een groentebouillon van gekuiste en versneden prei, ui, selder en wortel. Doe er een takje tijm, peterseliestengels en een paar laurierblaadjes bij. Vul aan tot halfweg met water en breng aan de kook. Laat een half uurtje trekken tegen het kookpunt aan. Zeef door een puntzeef en dan door een neteldoek.

Borstel de champignons droog af en bak ze met geplet knoflook en een gesnipperd sjalotje in boter. Voeg er op het einde geschaafde truffel bij.

Laat de patrijsfilets 45 minuten zacht pocheren in de bouillon of tot ze gaar zijn. Snijd de filets in de lengte in stukken en bewaar afgedekt.

Maak een [**roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm)**,** laat even rusten en leng aan tot sausdikte met de gezeefde bouillon, room en koffieroom.

Voeg de filets en de paddenstoelen toe. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Meng met een scheut Cognac, worcestershiresaus of OXO bouillon en werk af met gehakte peterselie.

Dien op met aardappelpuree of frietjes.