**Mixed grill van de jachtbuit**

patrijs  
ontbijtspek  
olijfolie  
ui  
knoflook  
jeneverbessen  
kruidnagel  
koriander  
peper & zout  
hinde-   
of hertengebraad  
gedroogde peterselie  
knoflookpoeder  
hertenkalffilets

everzwijnsteaks  
rode wijn  
prei  
wortel  
selder  
butternutpompoen  
rode ui  
rozemarijntakjes  
sesamolie  
honing  
paddenstoelenmix  
truffelolie  
appelen  
bloemsuiker

**kaneel  
veenbessencompote  
aardappelkroketten  
kastanjes  
zoete aardappel  
aardpeer  
pastinaak**

**Patrijs met spek**: haal het vel van de patrijsfilets. Leg ze een uurtje in een marinade van olijfolie, fijn gesneden ui en geplet knoflook en een kruidenmix van geplette jeneverbes, kruidnagel, koriander peper en zout. Wikkel de filets daarna in een sneetje ontbijtspek zonder zwoerd. Leg ze 10 tot15 minuten op een matig warme barbecuegrill en draai ze een paar keer om. Controleer regelmatig, het vlees moet sappig blijven.

**Hindeburgers**: draai een hinde- of hertengebraad in het algemeen, door de vleesmolen. Kruid met peper en zout, gedroogde peterselie en gedroogd knoflookpoeder. Maak er hamburgerschijven van en grill die een tiental minuutjes tot het vlees binnenin bloedloos is.

**Brochettes van hertenkalf**: kies voor een kwaliteitsvol filetstuk van hertenkalf en snijd dat in kubusjes van een tweetal centimeter dik. Kuis de zoete aardappel, pastinaak en aardpeer en snijd ze in ronde plakjes, een centimetertje dik en met dezelfde diameter als het vlees. Stoom de schijfjes halfgaar. Maak nu brochettes van het vlees en de groenten op geweekte houten spiesjes. Besproei met olijfolie. Grill de brochettes een tiental minuutjes aan alle kanten of tot het vlees voor jou de gewenste ‘cuisson’ heeft.

**Gemarineerde everzwijnsteaks**: maak een marinade van rode wijn, olijfolie, prei, ui, selder, geplette knoflookteentjes, geplette jeneverbessen, kruidnagel, peper en zout. Laat de steaks daarin een uurtje marineren. Dep droog met keukenpapier, besproei met olijfolie en grill boven redelijk hete kolen op de barbecue om ze dicht te schroeien. Grill ze verder af tot de gewenste garing op een lagere temperatuur.

**Gegrilde pompoenbrochettes**: Snijd een geschilde butternutpompoen in grote dobbelstenen. Schil en snijd rode ui in vier delen. Haal de meeste blaadjes van de rozemarijntakjes, maar laat de top eraan. Maak brochettes van beide groenten op de rozemarijnspiesjes. Gaar de brochettes 1 minuutje in de microgolfoven. Besprenkel ze dan met een vinaigrette van olijfolie, sesamolie en honing. Grill de spiesjes af, keer regelmatig om en maar zorg ervoor dat de rozemarijnblaadjes aan de top van de spiesjes niet verbranden.

**Gegrilde paddenstoelen**: kuis de mengeling van bos- en kastanjepaddenstoelen. Besprenkel met een mix van olijfolie en truffelolie. Grill ze in een barbecuepan met gaten op gematigd vuur op de barbecue. Schud regelmatig op. Kruid af met peper en gedroogde peterselie.

**Gegrilde appelschijven**: schil de stoofappeltjes niet, maar ontdoe ze van het klokhuis en snijd ze in centimeterdikke schijven. Bestuif ze met olijfolie en grill ze op matig vuur op de barbecue. Bestuif ze daarna met een mengeling van bloemsuiker en kaneel.

Dien op met warme **veenbessencompote, gegrilde aardappelschijven** en naar eigen inzicht andere bereidingen met seizoensgroenten, zoals gebakken spruitjes met gesnipperde ui.Gewoon voor de gezelligheid kan je er ook nog een schaal met **gepofte kastanjes** bijzetten of deze opdienen bij het aperitief.