**Patrijs met forestièresaus**

patrijsfilets
kastanjechampignons
groene kool
kervel
[groentefond](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)

bospaddenstoelen
knoflook
sjalot
room
[kippenfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
ui
boter
peper & zout

**Forestièresaus**: stoof grof gesneden kastanjechampignons, geplet knoflook en gesnipperde sjalotjes aan in boter. Voeg room en [**kippenfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) in poedervorm toe. Pureer en breng op smaak met peper en zout.

**Varianten** zijn mogelijk met gebruik van bospaddenstoelen, truffel, cognac of witte porto, gesnipperd bieslook, tomatenpuree en veenbessengelei.

Fileer **de patrijsjes** en bak ze rondom bruin. Giet een scheutje water in de pan en laat afgedekt een tiental minuutjes sudderen op laag vuur.

**Puree van groene kool met kervel**. Blancheer de groene kool die je in grove stukken gesneden hebt. Stoof een in wiggen gesneden ui in wat boter. Doe de uitgelekte groene kool met de gestoofde ui en een bussel verse kervel in de blender. Voeg een paar eetlepels [**groentefond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm) toe en pureer. Breng op smaak met peper en zout.

Kuis een paar bospaddenstoelen en bak ze droog.

**Op het bord**: een streep puree, een patrijsfiletje oversaust en afgewerkt met een lepeltje gebakken bospaddenstoelen.