**Patrijs met peren en veenbessensaus**

stoofpeertjes
Poire Williams
kaneel
kruidnagel
steranijs
patrijsjes
bakmiddel
veenbessen
[kippenfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
room
mosterd

stevia
zoete aardappelen
wortelen
pastinaak
ui
knoflook
ei
peper & zout
nootmuskaat
amandelmeel
Parmezaan
spinazie
pijnboompitjes

**Gepocheerde peertjes:** pocheer de geschilde en in stukken gesneden peertjes in Poire Williams. Voeg, kaneel, kruidnagel en steranijs toe. Zeef en bewaar het vocht. Houd de gepocheerde peertjes warm.

Bak de patrijsjes bruin in een pan in een scheutje vloeibaar bakmiddel en daarna 20 minuten op laag vuur met een scheutje water en afgedekt. Laat afgedekt rusten.

**Saus**: zet de gewassen veenbessen op met het gezeefde kookvocht van de peertjes. Voeg [**kippenfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) toe, laat even doorkoken en zeef. Voeg room toe, een lepel mosterd, een paar druppels vloeibare stevia en laat inkoken. Bind de saus indien gewenst.

**Puree**: stoom geschilde zoete aardappelen, wortelen en pastinaak gaar. Bak ui en knoflook goudbruin. Draai beide bereidingen door de passe-vite. Voeg een scheut room, een ei, peper, zout en nootmuskaat toe. Laat een paar lepels amandelmeel kleuren in een droge pan en meng dit met de puree.

Vul middelgrote ringen met de puree en dek af met een laagje geraspte Parmezaan. Laat 20 minuten bakken in een oven op 185°C op hete lucht stand en de laatste paar minuten op grillstand.

Bak de rauwe spinazie in boter en kruid daarna met zeezout. Meng met licht geroosterde pijnboompitjes.

**Op het bord**: een patrijsje, met daarnaast een ontvormde ring gegratineerde puree, een schep gepocheerde peertjes, een schepje spinazie en een potje saus.