**Patrijs met vijgen, cactusvruchten en Noilly-Pratsaus**

peterseliewortel
boter
wortelen
spruitjes
vijgen
cactusvruchten
Roquefort
aardperen
pastinaak
eieren
room

nootmuskaat
peper & zout
Gruyère
vloeiende bloem
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
kruidenbouillon
Noilly Prat
maïzena
vijgen
patrijsfilets
rode biet
veldsla

**Peterseliewortel**: snijd de wortel in de lengte met de broodsnijmachine in halve centimeter dikke schijven. Stoom ze kort. Bak ze daarna in een hete grillpan.

**Wortelschijfjes**: snijd een paar wortels van verschillende kleur in dunne schijfjes en stoom ze gaan.

**Spruitjes**: kuis de spruitjes en stoom ze gaar. Bak ze daarna kort en hevig in een beetje boter.

**Vijgen**: vierendeel de vijgen. Smelt een beetje Roquefort kaas in de microgolfoven. Schep een koffielepeltje kaas in het midden van de opengesneden vijgen.

**Aardpeer-pastinaakpuree**: schil en stoom deze groenten en pureer ze met een ei, boter en room. Kruid met nootmuskaat, peper en zout. Schep de puree in individuele potjes, bedek met geraspte Gruyère en laat kleuren onder de grill in de oven.

**De saus**: maak een [**roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) van boter en bloem. Leng aan met [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) en room. Voeg een half blokje fijne kruidenbouillon toe. Breng op smaak met zout en een paar draaien uit de pepermolen. Giet er een flinke scheut Noilly Prat of andere droge vermouth bij en bind de saus indien nodig met wat maïzena.

**Cactusvijgen**: halveer de vijgen en snijd onderaan een schijfje af, zodat ze rechtop blijven staan op het bord. Serveer met een lepeltje om de cactusvijgen leeg te lepelen.

**Patrijs**: bak de patrijsfilets aan beide kanten een paar minuten op hoog vuur in een pan met wat boter. Giet er een borrelglaasje water bij, dek af, zet het vuur lager en laat nog een tienal minuutjes sudderen tot de filets gaar zijn. Snijd ze voor in centimeterdikke schijven voor het opdienen.

**Op het bord**: kies voor een langwerpig bord en dresseer alle ingrediënten volgens eigen inspiratie of zoals op foto. Werk af met geraspte staafjes rode biet en veldsla. De puree en een sauspannetje worden apart en individueel geserveerd.