**Patrijs op de wijze van Toledo**

patrijs  
uien  
knoflook  
wortelen  
tijm  
rozemarijn  
geroosterde uitjes  
[gevogeltefond](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

witte wijn  
witte wijnazijn  
olijfolie  
laurier  
peperkorrels  
kruidnagel  
zout  
lente-uitjes  
maïzena

Stop een paar takjes aromaten zoals tijm en rozemarijn in de buikholte van de patrijzen. Bind dan de poten en de vleugels vast met keukengaren, zodat de vogeltjes goed gesloten zijn.

Giet een paar scheuten olijfolie in een kookpot. Voeg de patrijzen toe en bak ze rondom bruin.

Hak een volledige bol gepelde knoflookteentjes in stukjes. Snijd een tweetal uien in halvemaantjes. Schraap een paar wortelen en snijd ze in grote stukken. Voeg al deze groenten bij de patrijzen in de pot.

Giet erbij: een borrelglas witte wijnazijn, een groot glas witte wijn en een gelijke hoeveelheid [**gevogeltefond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm). Voeg voor de smaak nog een paar zwarte peperkorrels toe, een paar stuks kruidnagel en een tweetal blaadjes laurier.

Dek de pot af en laat de patrijzen 2 uur sudderen. Verwijder dan de touwtjes, snijd de patrijzen doormidden, verwijder het borstbeen en leg de gehalveerde stukken een schotel. Dek die af en zet die tot verder gebruik in een voorverwarmde oven op 85°C.

Werk de saus af. Verwijder de laurierblaadjes en schep de groenten uit het braadvocht. Leg ze naast de patrijzen in de ovenschotel. Zeef en giet het braadvocht in een pannetje.

Breng indien nodig, op smaak met peper en zout. Breng aan de kook en bind met wat maïszetmeel opgelost in water.

**Op het bord.** Een portie groenten met daarop een halve uitgebeende patrijs en daarover een pollepel saus. Werk af met fijngesnipperde lente-uitjes en dien op met een smeuïge aardappelpuree.