

Patrijzenborst met eekhoorntjesbrood

Hoofdgerecht 4 personen

Ingrediënten:

- 4 jonge patrijzenborstjes
- zeezout
- vers gemalen peper
- 2 el boter
- 4 el bruine gevogeltefond
- ½ tl paprikapoeder, mild
- 2 dl room

Eekhoorntjesbrood:

- 200 gr vers eekhoorntjesbrood, schoongemaakt
- 50 gr boter
- vers gemalen peper
- zeezout

Garnering:

- kervelblaadjes

Bereiding:

Bestrooi de borstfilets aan beide kanten licht met zout en peper. Bak ze eerst aan de huidzijde bruin, keer ze om en bak ook aan de andere kant.

Bak niet te lang; het vlees moet van binnen nog rosé zijn.

Neem de patrijzenborstjes uit de pan en houd ze warm op een voorverwarmde schaal.

Doe de bruine gevogeltefond en het paprikapoeder door het braadvet in de pan. Roer er de room door en laat tot een romige saus inkoken.

Snijd het eekhoorntjesbrood en bak het in de hete boter. Bestrooi met zout en peper. Laat de paddestoelen in een zeef uitlekken en roer ze kort voor het serveren door de saus.

Snijd de patrijzenborstfilets in schuine plakken van 1 cm dik, serveer ze met de paddenstoelensaus en garneer met blaadjes kervel.

