**Gebraad van ree met rozijntjes en bruin bier.**

Verhit de boter in de kookpot.

Bak de filet bruin en kruid met peper en zout.

Giet het vet eraf en voeg bier en fond toe,

alsook een beetje rozemarijn en tijm.

Doe er de rozijntjes bij en laat ze zwellen in het braadvocht.

Roer, als binding, op het laatste enkele koude klontjes boter door.

**Patrijs met bospaddenstoelen , truffels en kriekenwijn.**

Versnijd de patrijs.

Hak de karkassen in stukken en kleur in olie.

Voeg een groententuiltje, zout en geneverbessen toe.

Deglaceer met cognac en voeg hierbij kriekenwijn.

Reduceer tot de helft en bevochtig opnieuw tot alles weer onder staat.

Reduceer opnieuw tot de helft, Zeef en ontvet.

Kruid de filets met peper en zout, bak ze en houd ze warm.

Bak de paddenstoelen naar smaak ( peper-zout-look-peterselie).

Warm de saus op en voeg truffelschijfjes toe.

Verwarm de veenbessen confituur.

**Visfumet**

Uien dun snijden, platte vissoorten, peterselie,

Wortel, peperbolletjes, water, witte wijn, citroen,

20 à 25 minuten laten pruttelen.

Afzeven.

**GEVULDE APPELTJES**

Vulling :

Dadels

Noten

Gember

Fijn snijden of hakken en mengen met een beetje witte wijn.

Haal het klokhuis ui de appeltjes en vul deze op met de farce.

Zet ze de oven, en overgiet met een beetje witte wijn.

Eventueel na het stoven overgieten met een beetje room.

Serveer met een bolletje roomijs.