



ingrediënten (4 personen)

- 2 jonge kleine patrijzen (400 tot 500 gram p/stuk)
- zout en peper
- 80 ontpitte olijven
- 1 selderijknol
- 2 rijpe tomaten
- 8 tot 10 eetlepels olijfolie of boter.

Bereiding

Patrijzen van binnen en buiten goed schoonmaken of laten schoonmaken en droog deppen. Met zout en peper bestrooien en inwrijven. Olijven in eigen vocht in een pannetje 10 minuten zachtjes koken. Selderij knol schillen en in kleine stukjes snijden. Tomaten kort in kokend water leggen en ontvellen. Steel aanzet verwijderen en schillen en vervolgens in kleine stukjes snijden. Olijfolie in een pan verhitten en patrijzen rondom goudbruin braden. Uit de pan nemen en warm houden. Olijven en stukjes Selderij in het braadvet doen en kort meebakken. Tomaten toevoegen en 1 kopje water erbij gieten. Op smaak brengen met peper en zout. Patrijzen weer in de pan doen ze moeten net onderstaan. Aan de kook brengen en op matig vuur 30 - 45 minuten stoven. Patrijzen halveren, saus erover gieten en warm serveren.