

Gemaakt op 21-07-2025

Kwartel, Witlof, Druif

Bedje van salade met kwartel en druifjes met sojavinaigrette.

Ingrediënten voor personen

Kwartel	5 Stuk(s)
Fond	1 deciliter
Water	0.5 beetje
Calvados	0.5 scheutje(s)
Tijm	0.5 Takje(s)
Witlof	2.5 Stronk
Spek	5 Plakje(s)
Appel	1 Stuk(s)
Druiven	20 Stuk(s)
Courgette	1 Stuk(s)
Olijfolie	0.5 naar smaak
Rijstazijn	25 milliliter
Sojasaus	25 milliliter
Zonnebloemolie	25 milliliter

Bereidingswijze

1 Kwartel

Ingrediënten voor deze stap:

- 5 Stuk(s) Kwartel
- 1 deciliter Fond
- 0.5 beetje Water
- 0.5 scheutje(s) Calvados
- 0.5 Takje(s) Tijm

- De kwartels uit elkaar snijden. Dus pootjes eraf dijbeen eruit draaien in mooi invouwen. Borst /filets eraf snijden vel eraan laten zitten.
- Borst en pootjes peperen en zouten en met olijfolie insmeren.
- Borstjes in een hete pan op de velkant krokant bakken en (let op!) 1 tel omdraaien. (dan op een rekje leggen)
- Pootjes in dezelfde hete pan kort bakken en dan in steelpan leggen
- Pootjes verder garen met fond , en water een takje tijm en/of calvados

2 Garnituur

Ingrediënten voor deze stap:

- 2.5 Stronk Witlof
- 5 Plakje(s) Spek
- 1 Stuk(s) Appel
- 20 Stuk(s) Druiven
- 1 Stuk(s) Courgette
- 0.5 naar smaak Olijfolie

- Druiven halveren. Het groen van de courgette (dunschiller) in reepjes snijden.

- b. Witlof en de appel (met schil) in julienne snijden.
- c. Op smaak brengen met peper, zout en een beetje olie.
- d. Spekplakjes in 3 stukken snijden, tussen 2 bakmatjes drogen in de oven op 130 graden.

3

Soja Vinaigrette

Ingrediënten voor deze stap:

25 milliliter Rijstazijn
25 milliliter Sojasaus
25 milliliter Zonnebloemolie

- a. Alle ingredienten mengen, oproeren en op smaak brengen met peper en zout.

4

Doorgeven

- a. Borden uitzetten, hierop salade in een steker
- b. Borstjes verwarmen 110 graden in de oven. Let op de gaarheid! Pootjes in de jus verwarmen.
- c. Op de salade: de borstjes, de pootjes en het spek steken.
- d. Garneren met de druifjes, sojadressing en de jus.
- e. Debrasseren
- f. Smakelijk eten!

Foto's



Foto uploaden

Geen foto's beschikbaar voor dit recept.



Exporteer als PDF



Kopieer link



Print recept

Persoonlijke notities



Openbaar maken

Notitie opslaan



Reacties

Reactie plaatsen

Er zijn nog geen reacties op dit recept. Wees de eerste om te reageren!