Gemaakt op 21-07-2025

Kwartel, Witlof, Druif

Bedje van salade met kwartel en druifjes met sojavinaigrette.

Ingrediënten voor 5 personen	
Kwartel	5 Stuk(s)
Fond	1 deciliter
Water	0.5 beetje
Calvados	0.5 scheutje(s)
<u>Tijm</u>	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

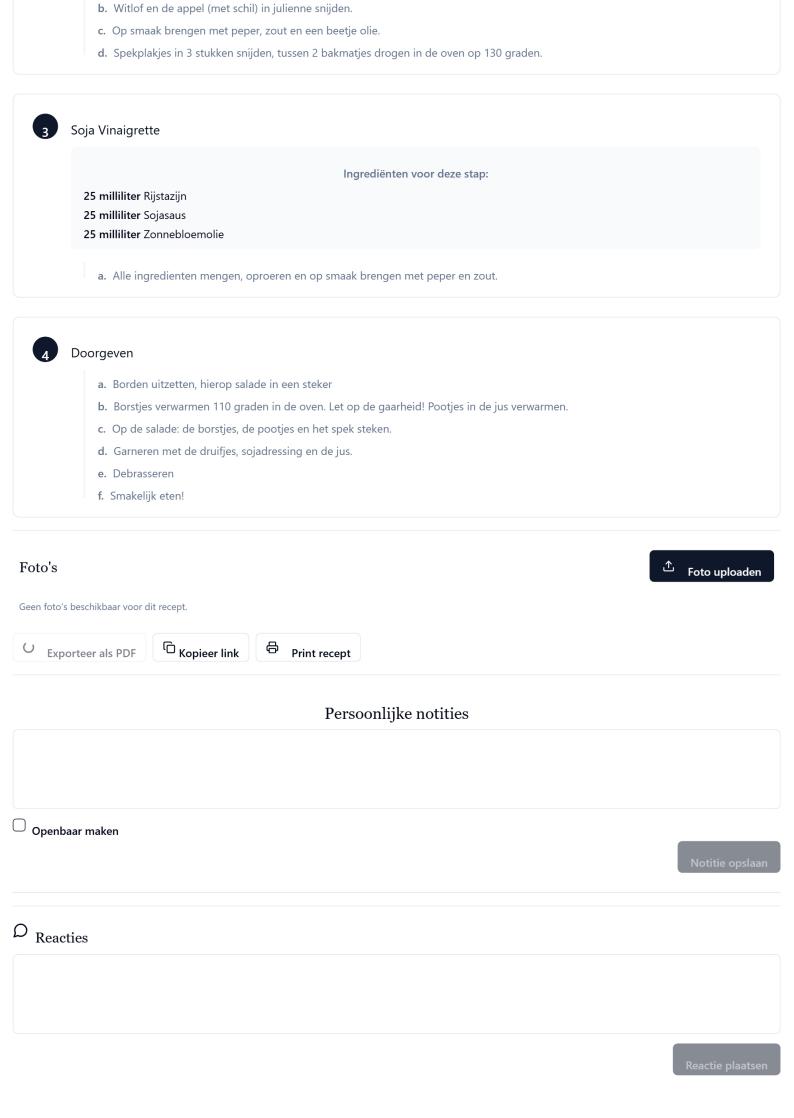
Ingrediënten voor deze stap:

- 5 Stuk(s) Kwartel
- 1 deciliter Fond
- 0.5 beetje Water
- 0.5 scheutje(s) Calvados
- 0.5 Takje(s) Tijm
 - a. De kwartels uit elkaar snijden. Dus pootjes eraf dijbeen eruit draaien in mooi invouwen. Borst /filets eraf snijden vel eraan laten zitten.
 - b. Borst en pootjes peperen en zouten en met olijfolie insmeren.
 - c. Borstjes in een hete pan op de velkant krokant bakken en (let op!) 1 tel omdraaien. (dan op een rekje leggen)
 - d. Pootjes in dezelfde hete pan kort bakken en dan in steelpan leggen
 - e. 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
 - a. Druiven halveren. Het groen van de courgette (dunschiller) in reepjes snijden.



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