



Hoofdgerechten

Kwartels met druivenstufing

Voor 6 personen.

Ingrediënten

6 kwartels
1 ui (fijngesneden)
1 appel (in kleine blokjes)
16 druiven (witte, fijngesneden)
3 sneetjes toastbrood (in blokjes)
1 eetlepel citroensap
1 theelepel rozemarijn (verse, fijngehakt)
olijfolie
2 eetlepels boter
peper
zout

Bereidingswijze

Kruid de kwartels van binnen en buiten met peper en zout. Bak de ui, het brood en de appelblokjes enkele minuutjes aan in de boter. Besprenkelen met citroensap en er de rozemarijn en druiven onder mengen. Verder op smaak brengen met peper en zout.

Vul hier de kwartels mee en bind ze op met keukentouw. Wrijf ze in met olijfolie en leg ze in een ovenschotel. Plaats die 25-30 minuten in een voorverwarmde oven van 200°.

Borstel de kwartels enkele malen in met olijfolie. Serveer ze eventueel met gestoofde sjalotjes en kort gestoofde (mini)kool.

