



Hoofdgerechten

Gevulde kwartels in een krokant spekjasje met sinaasappelsaus en gebraiseerd witloof

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kwartels
200 gram kippengehakt
1 lookteentje (fijngeperst)
2 eetlepels pijnboompitten (geroosterd)
2 eetlepels dragon (fijngehakt)
8 plakjes ontbijtspek
sinaasappelsaus
boter
peper
zout

Voor het gebraiseerde witloof

6 stengels witloof
1 sinaasappel (sap en zeste)
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Meng het kippengehakt in een kom met de look, pijnboompitjes, dragon en breng op smaak met peper en zout.

Vul de kwartels voorzichtig met het gehaktmengsel. Kruid de buitenkant van de kwartels met peper en zout.

Wikkel elke kwartel in 2 sneetjes ontbijtspek en bind eventueel vast met keukentouw om alles op zijn plek te houden.

Smelt een klontje boter in een grote pan en bak de kwartels rondom goudbruin. Leg de kwartels vervolgens in een ovenschaal en zet deze 15-20 minuten in de oven. Bedruip ze af en toe met het braadvocht om ze mals en

sappig te houden.

Halveer de stronken witloof in de lengte. Smelt een klontje boter in een ruime pan en bak het witloof rondom goudbruin. Breng op smaak met peper en zout. Blus het witloof af met het sinaasappelsap, bestrooi met de sinaasappelzeste, dek de pan af en laat het witloof op laag vuur stoven totdat het gaar is en licht gekaramelliseerd. Houd de witloof apart.

Verwarm de sinaasappelsaus zachtjes in een steelpannetje, zodat deze een rijke, volle smaak krijgt.

Serveer de kwartels op een bord, lepel er de sinaasappelsaus over en schik het gebraiseerde witloof ernaast. Dit gerecht is heerlijk te combineren met kroketjes of smashed potatoes voor een extra feestelijke toets.

Keukenbenodigdheden

Oven

Ovenschaal

Keukentouw

