

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>



KWARTELS MET PARFUM VAN DRAGON IN WILDSAUS

Ingrediënten

- 2 kwartels per persoon
- dragon
- wildfond
- slagroom

bereidingswijze

- In elke kwartel 2 à 3 takjes dragon steken
- De kwartels inwrijven met peper en zout
- Boter verwarmen in een kookpot en de kwartels langs alle kanten aanbraden.
- Deksel op de pot en de kwartels laten gaarstoven op een klein vuurtje, ongeveer een ½ uurtje.
- Kwartels uit de pan nemen en warm houden
- De braadpan deglaceren met de wildfond, room toevoegen en laten doorkoken.
- Fijngesnipperde dragon toevoegen.

KNOLSELDERPUREE

½ aardappelen + ½ knolselder gaar laten koken, afgieten, beetje melk toevoegen en puree maken.

Kruiden met peper, zout en nootmuskaat.

GESTOOFD WITLOOF MET HONING

Ingrediënten

- witloof
- honing
- citroensap
- peper en zout

Witloof fijn snijden. Boter smelten in een pan. Witloof, citroensap en honing toevoegen. Kruiden met peper en zout. Laten stoven tot het witloof gaar is.

Kwartels in twee snijden en op één helft van het bord schikken. Saus erover scheppen. Op de andere helft knolselderpuree en gestoofd witloof. Afwerken door fijngehakte peterselie over de knolselderpuree te strooien.