


# Gebraden kwartel, gevuld met rijke farce van truffel

 5 personen

 Sligro-ISPC



## Ingrediënten

5 ontbeende kwartels  
10 kwartelboutjes  
3 dl krachtige gevogeltefond  
2 ontbeende kippendijen  
1 dl slagroom  
2 eiwitten  
2 el pistachenoten  
1 el gedroogde cranberries  
1 mooie intertruffel  
2 el roomboter  
3 dl romige paddenstoelensaus  
versgemalen peper  
zout

## Bereiding

- Verwarm de oven voor op 165 °C.
- Snijd de kippendijen in blokjes en doe samen met het eiwit in een keukenmachine. Pureer volledig glad, voeg de room toe en draai nog kort. Meng er de pistachenoten en cranberries doorheen en voeg een halve truffel (in fijne blokjes gesneden) toe. Kruid met zout en peper.
- Leg de kwartels helemaal open met het vel naar beneden op een snijplank. Schaaf enkel zeer dunne plakjes truffel en schuif deze voorzichtig tussen de filet en het vel. Zorg dat het vel heel blijft.
- Verdeel de farce over de kwartels.
- Vouw de filets over de farce en geef de kwartel zijn oorspronkelijke vorm terug. Leg met de dichtgevouwen kant naar beneden in een ovenschaal en verdeel de roomboter over de kwartels.
- Plaats in de voorverwarmde oven en laat ongeveer 35 minuten garen. Schep tijdens het garen regelmatig de braadboter eroverheen. Controleer met een prikker of de kwartels gaar zijn. Komt deze schoon uit de kwartel als je erin prikt, dan zijn ze gaar.
- Snijd, terwijl de kwartels garen, uit de kwartelboutjes het lange botje los (dat van de dij) en haal het er voorzichtig uit. Snijd het vlees van het botje dat er nog in zit aan de bovenkant los en duw nu met je vingers voorzichtig al het vlees naar beneden. Op deze manier krijg je als het ware een lolly van de boutjes. Kruid met zout en peper.
- Rol ieder boutje in een velletje aluminiumfolie, zodat het nog mooier rond wordt.
- Verwarm de fond in een steelpan tot tegen het kookpunt, leg er de boutjes in en laat 20 minuten zachtjes pocheren. Neem daarna uit de folie en houd apart.
- Verwarm de paddenstoelensaus in een steelpan en warm er de lolly's van de boutjes in op.

- Dresseer de gevulde kwartels op een schaal, zet er de lolly's tegenaan en schep er rijkelijk de paddenstoelensaus overheen.
  
- Schaaf er ten slotte de rest van de truffel overheen.