

Ingrediënten voor 6 personen

Ingrediënten kwartel: -6
ontbeende kwartels (met
drumsticks maar zonder vleugels)
-12 repen ontbijtspek -1 el olijfolie
Ingrediënten vulling: -2 el olijfolie
-2 uien, grof gesneden -1
laurierblad -1 tl gedroogde
oregano -1 el basalmicoazijn -50
gr walnoten, geroosterd -3
gedroogde pruimen, geweld
Ingrediënten gorgonzolasaus: -80
gr Gorgonzola Dolce verkruid
-125 gr Mascarpone -300 ml
slagroom -3 takjes tijm

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Europees
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Gevulde kwartel met gorgonzolasaus

Voor deze kerst heb ik voor een van de hoofdgerechten gevulde kwartel gekozen. Een wild gevogelte met een verfijnde smaak. Bij dit recept wikkel je de kwartel in met spek: ontzettend feestelijk! De vulling met pruimen en de romige gorgonzolasaus maakt het gerecht helemaal af.

Bereidingswijze

Bereidingswijze: 1. Doe de gesneden ui en 2 eetlepels olijfolie in een koekenpan en zet op halfhoog vuur. Bak dit ongeveer 5 minuten. Doe het laurierblad en de oregano erbij en bak tot de uien goudbruin en zacht zijn. 2. Neem de pan van het vuur, roer de balsamicoazijn er doorheen en breng op smaak met peper en zout. Laat dit afkoelen. 3. Hak de walnoten in kleine stukjes en snijd de pruimen klein. 4. Leg 2 repen ontbijtspek op het aanrecht of op een snijplank. Leg daarop een kwartel met de huid naar beneden. Smeer 2 eetlepels van het afgekoelde uienmengsel op de kwartel. Strooi er 1/6 deel van de walnoten en pruimen op. Vouw de kwartel dicht en rol het verder op in de spek. Herhaal dit voor de andere 5 kwartels. 5. Verwarm de oven op 180 °C. 6. Verwarm een koekenpan op halfhoog vuur. Bak de kwartel 1-2 minuten rondom goudbruin in olie. 7. Leg de gebakken kwartel op een lichtjes ingevette bakblik en bak ze in ongeveer 20 minuten gaar. 8. Doe alle ingrediënten voor de gorgonzolasaus in een pannetje en breng dit al roerend aan de kook op halfhoog vuur tot de gorgonzola en mascarpone gesmolten zijn. Serveer deze romige saus bij de gevulde kwartel.