

Ingrediënten voor 2 personen

1 pot vleesfond (380 ml) 1 dl  
Madeira 2 eetlepels cognac 40  
gr boter 4 kwarteltjes zout, peper  
boter 50 gr truffelpate

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Frans  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Kwarteltjes met truffelpate

Truffel, ook wel 'testikel uit de aarde genoemd'; heeft een intense geur en smaak en wordt daarom slechts in zeer kleine hoeveelheden gebruikt. De reputatie van afrodisiacum is bewezen en hij wordt in de Franse keuken dan ook als onmisbaar beschouwd, in het bijzonder in de pate de foie gras en in de bereiding van bepaald vlees en gevogelte

### Bereidingswijze

Laat in een hoge pan de fond, de Madeira en de cognac tot 2 dl inkoken en bewaar dit tot het gebruik in de koelkast. Verwarm 4 borden voor. Bestrooi de kwarteltjes met zout en peper. Verhit in een pan 20 gr boter en bak de kwarteltjes, onder af en toe keren, in 15-20 minuten lichtbruin en gaar. Snijd de truffelpate intussen in dunne reepjes en de rest van de boter in blokjes. Breng de saus opnieuw aan de kook, klop er van het vuur af met een staafmixer of garde de boter door en breng op smaak met zout en peper. Schep de saus op de warme borden, leg de kwarteltjes in het midden en garneer met de reepjes truffelpate.