

KWARTELS GEVULD MET LAMSGEHAKT EN ROZENBLAADJES MET HARISSA EN ABRIKOZEN

14 personen

200 g gedroogde abrikozen
500 g lamsgehakt
200 g vers wittebroodkruim
2 ½ tl gemalen kaneel
2 ½ dessertl.geraspte citroenschil
5 knoflookteentjes, geperst
25 g gehakte peterselie
50 g gehakte koriander
4 dessertl. gedroogde rozenblaadjes
14 kwartels (klein)
1 el olijfolie
3 ½ el harissa
2 ½ el rozenwater
3 el citroensap
2 ½ el honing
zout en zwarte peper
Garnering; gekookte worteltjes



Hak 40 gram van de abrikozen tamelijk fijn en doe in een kom met het lamsgehakt, broodkruim, kaneel, citroenrasp, knoflook, peterselie, de helft van de koriander, 1 dessertlepel rozenblaadjes, 2 ½ theelepels zout en royaal zwarte peper. Meng goed door elkaar en vul er de kwartels mee.

Vermeng in een andere kom de olijfolie, harissa, het rozenwater, citroensap, honing, 1 theelepel zout en wat peper. Wrijf daar de kwartels mee in en laat ze tenminste 2 uur marinieren, liever nog een hele nacht in de koelkast. Verwarm de oven op 200 graden.

Leg de kwartels, met de borstkant naar beneden, inclusief eventuele vloeistoffen in een braadslee of ovenschaal van ongeveer 25 bij 36 centimeter (hij moet precies groot genoeg zijn om ze allemaal knus tegen elkaar aan te leggen). Giet er 1,5 dl water bij, bedek met folie in laat 25 minuten in de oven braden.

Snijd de rest van de abrikozen in schijfjes van een halve centimeter en doe die erbij in de schaal. Draai de kwartels om en laat ze nog 25 minuten braden, tot ze gaar zijn. Haal ze uit de pan en houd ze warm onder folie in een kom. Giet de saus in een middelgrote sauspan en laat die 3 tot 5 minuten sudderen, tot-ie dik is. Giet over de kwartels, voeg de rest van de koriander toe en wentel de kwartels door de saus om ze er helemaal mee te bedekken.

Leg de kwartels op een bord, besprenkel ze met de rest van de rozenblaadjes, garneer met een worteltje en serveer.