

SALADE MET GEBRADEN KWARTEL

Voor 12 personen

8 kleine kwartels
150 gram boter
Zout en peper

Voor de salade:

400 gr veldsla
36 kerstomaten
24 kwartel eitjes

Voor de vinaigrette:

100 gram wijnazijn
1 el Dijon mosterd
Zout peper snufje suiker
10 olie(zonnebloem) Brood



Laat de kwartels in ca. 15 minuten op kamertemperatuur komen.
Verhit de boter in een braadpan en wacht tot een deel van de schuim is weggetrokken.
Bak de kwartels op een matig hoog vuur rondom bruin (ca 5 minuten).
Bestrooi ze met zout en peper, leg ze op hun rug en braad ze op een laag vuur met het deksel schuin op de pan in nag ca 20 minuten gaar.
Neem ze uit de pan en laat ze afkoelen.

Kook de eitjes hard in 4 minuten laat de eitjes schrikken onder koud water en pel ze
bewaars ze tot gebruik in koud water. Was de veldsla en maak de blaadjes droog Was de
kerstomaten en snij ze doormidden.

Maak de vinaigrette

Leg de kwartels op een snijplank en snijd de boutjes en de borstfilets los, verwijder het vel
van de filets en snijd de filets overdwars in plakjes.

Klop de dressing nog even door en voeg de sla toe hussel alles luchtig door elkaar. Maak
borden op met halve kwartel borst en boutje garneer met eitjes en kerstomaat

Geef er brood en boter bij