

## **Kwartel**

**Charlie - Phille**



### **Nodig**

- 1 kwartel per persoon
- 75 gram hoeveboter
- 200 ml room (minimum 35% vet)
- 200 ml water
- 1 koffielepel PH kippenbouillon of kalfsfond
- 40 verse druiven of rozijnen en gedroogde abrikozen
- Balsamico voor bij de saus
- Sluimerwten

### **Bereiding**

Zeer snel en makkelijk kwartel recept in de pot. Veel sneller klaar dan een kip recept.

Gebruik een pot of pan waar de kwartels net in passen en waar je een deksel voor hebt.

Gebruik niet teveel boter en van zodra de boter begint te bruinen voeg je de kwartels toe om aan te laten bakken.

Eerst op de borst en dan op de rug.

Neem verse druiven en geen druiven op sap.

Dit recept verscheen in reeks 3 van SOS Piet: aflevering 16 op 17 december 2005.

Kwartels recept voor 4 personen. Hoe kwarteltjes klaarmaken?

1. Kruid de kwarteltjes met peper en zout.
2. Bruin boter in een pan en bak hierin de kwartels aan: eerst de borstkant een 2 tal minuten en dan de rugkant ook een 2 tal minuten.
3. Ondertussen halveer je de druiven en haal je de pitten eruit (je kan ook druiven zonder pitten kopen).
4. Als de kwartels mooi bruin gebakken zijn, voeg je de druiven toe, blus de pan met water, roer de aanbaksels los, roer er de instant kippenbouillon door, zet een deksel op de pan en laat 10 minuten pruttelen.
5. Neem dan het deksel van de pot, roer de room door de bouillon en laat de saus nog een 5 tal minuten inkoken met de kwartels nog in de saus.
6. Breng op smaak met de vruchten en de balsamico.