

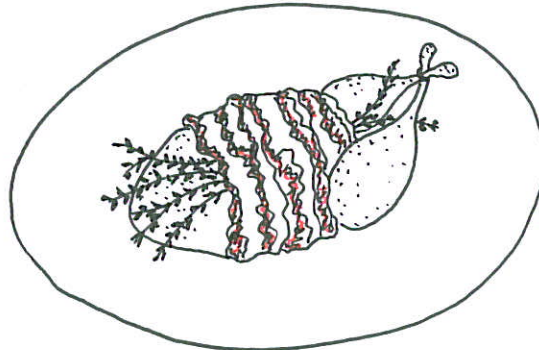
Kwartels met pruimen & spek uit de oven

Bereiden: 25 minuten

In de oven: 18 minuten

Nodig:

- 4 kwartels (schoongemaakt door de poelizer)
- 10 gedroogde pruimen
- 100 g ontbijtspek
- handje verse tijm
- peper & zout



Doen:

Oven voorverwarmen op 220 °C

Belangrijk: zorg dat de kwartels op kamertemperatuur zijn. Haal ze minstens een uur vantevoren uit de koelkast.

Verwijder de pitten uit de pruimen en snij ze in stukjes. Knip/snij een paar plakjes ontbijtspek in kleine stukjes. Haal de blaadjes van de tijm. Meng door elkaar met wat versgemalen peper. Maak er 4 bolletjes van.

Tip!

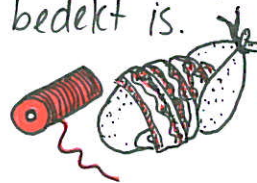
pootjes insnijden, dan zijn ze tegelijk gaar met de rest



Snij de pootjes 2x in met een scherp mes. Spreid de kwartels goed open en maal flink wat peper & zout in het binnenste. Schuif dan een bolletje pruimen in elke holte.

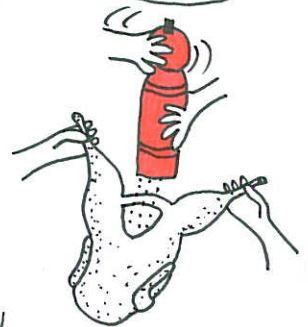
Leg de kwartels neer (pootjes omhoog) en bedek de bovenkant met plakjes ontbijtspek (2 plakjes rond, of 4 plakjes langwerpige per kwartel) zorg ervoor dat de holte bedekt is.

Vet een braadslee in met wat boter of olie en leg de kwartels erin.



Bind de pootjes samen met een stukje (rollade) touw.

Tip!
hier is een beetje hulp wel handig...



evt: Dek af met wat aluminiumfolie tot gebruik (niet in de koelkast)

Schuif de braadslee in de voorverwarmde oven en laat in ± 18 minuten gaar worden (= uitgaande van kwartels van 200 g. Heb je kleinere, reken dan wat minder tijd). Laat ze uit de oven nog even rusten (aluminiumfolie erover om ze warm te houden) voor je ze serveert.

Serveren: lekker met aardappelspruitjes puree en wat losse spruitjes erbij.



Variante: voeg wat verkruimelde geitenkaas toe aan de pruimen of vul de holtes eens met een partje citroen en takjes rozemarijn. Neem eens pancetta i.p.v. ontbijtspek