|  |
| --- |
| **Kwartelhammetje & aardappelsoufflé** |
|  |
|  |  | **ingrediënten** | **Bereiding kwartelhammetje:*** Ontbeen de kwartels, verwijder het vlees aan de onderkant van het kwartelpootje en schraap het botje mooi schoon; bewaar de karkassen voor de glacé;
* Maak 9 mooie kleine hammetjes van het ontbeende vlees, leg deze strak op een rooster en bestrooi met peper en zout;
* Rook de kwartelhammetjes circa 3-5 minuten in het rookoventje;
* Bak ze vervolgens afgedekt in een voorverwarmde oven van 180 °C gaar; laat bekoelen;
* Haal vervolgens de hammetjes door de bloem en de losgeklopte eieren en paneer ze
	+ zie verder voorbereiding voor het uitserveren.

**Bereiding kwartelglacé:** * Neem ¼ ui, snijd ½ winterwortel in stukjes, Doe ontbeende en in kleine stukken gehakte karkassen van de kwartel met alle ingrediënten in een klein steelpannetje en giet er net zoveel gevogeltefond bij tot het ruim onder staat. Breng het fond net aan de kook. Zet het vuur dan zo hoog dat er af en toe kleine belletjes naar boven komen. Doe geen deksel op de pan.
* Verwijder de eerste 15 minuten het schuim van de bouillon met een schuimspaan of zeefje. Herhaal deze werkwijze zo nodig;
* Laat de bouillon zo lang mogelijk trekken. *Maar let op de rest van de bereiding van de glace, die ook de nodige tijd vergt* Controleer regelmatig of het vlees met de groenten nog onder water staat en voeg indien nodig nog wat heet water toe. Er moeten nog steeds alleen af en toe wat belletjes naar boven komen.
* Filter de bouillon door een schone doek in een zeef te leggen en kook vervolgens in tot een stroperige massa: de glacé ( maak op smaak met pezo, honing, balsamico)

**Aardappelsoufflé*** vet een bakvorm in met olie.
* Verwarm de oven voor op 200 graden celsius
* Verwarm boter met room en nootmuskaat (boter smelten)
* hak de peterselie fijn
* kook de aardappelen gaar in de schil.
* Schil de aardappelen en pers ze door een pureeknijper
* meng de puree met de room/boter/nootmuskaat/ peper en zout
* klop de puree stevig op
* meng er een eidooier onder
* voeg peterselie toe en meng goed
* klop het eiwit stijf en meng dit voorzichtig door de puree
* vul de bakvorm en bak in 25 minuten gaar **(oven deur dichtlaten!!!!!!)**

**Bereiding courgettes:*** Steek 9 rondjes met een diameter van ca. 3 cm en dikte van 1,5 cm uit 1/2 groene courgette en blancheer ze met wat zout in ruim water; koel terug en zet afgedekt weg tot gebruik.

**Bereiding zalf van spinazie etc.:*** blancheer eveneens de tenen look;
* Breng de spinazie met de slagoom aan de kook met iets peper en zout en blender met de knoflook in Thermomix of Bamix tot een mooie zalf en zeef zo nodig; monteer met een klontje boter en houd warm;

 ***Gebakken appeltjes met calvados**** Snij de appels in partjes en verwijder het klokhuis. Laat de schil er aan! Smelt een klontje boter in een kleefpan op een zacht vuurtje. Laat de appels mooi aanbakken.
* Blus met een scheut Calvados en flambeer. Strooi suiker over de appeltjes en karameliseer ze Voeg de balsamico en een beetje water toe. Voeg klontjes boter toe om de saus af te werken en te binden.

**Tomaat*** Ontvel de tomaatjes, plisseer en maak een ragfijne brunoise;

**Ontbijtspek*** Leg de plakjes ontbijtspek op bakpapier en bak ze in een oven krokant

**Voorbereiding voor het uitserveren:*** **Hammetjes:** bak de licht gerookte en in de oven verder gegaarde gepaneerde hammetjes in de hete olijfolie mooi bruin;
* Groene courgette rondjes: besprenkel ze met wat gesmolten boter, breng op smaak met wat peper en zout en houd ze lauwwarm;
* Verwarm de appeltjes
* Zet alle overige ingrediënten klaar;

**Uitserveren**:1. Schik de hammetjes, courgette, appel en spek mooi op een bord
2. Trek een dikke druppel zalf van de veldsla etc. tussen de hammetjes en de courgette.
3. Besprenkel met de calvados/appel saus
4. bestrooi ze met de ragfijne brunoise van tomaat; en garneer met shiso purple
5. Serveer aan tafel in een apart sauskannetje de glacé.
 |
|  |  | **Kwartelhammetje** |
| 3 |  | kwarteltjes |
|  |  | peper en zout  |
|  |  | bloem om te paneren |
| 1 |  | eieren losgeklopt |
| 100 | g | paneermeel |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  | **Kwartelglacé** |
| ¼ |  | ui |
| 1/2 | st | winterwortel |
| 2 | Dl | gevogeltefond |
|  |  | Peperkorrels |
|  |  | zeezout |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  | **Aardappelsoufflé** |
| 300110,535  | Grdlgr | AardappelenEiwiteidooierRoomRoomboterPeterselieNootmuskaatPeper en zout |
|  |  | **Courgettes**  |
| 1/2 | st | courgettes groen |
|  |  |  |
|  |  | iets zout |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  | **Zalf**  |
|  |  |  |
| 1 | tn | knoflook  |
| 30 | g | veldsla  |
| 10 | g | slagroom  |
|  |  | klontje boter |
| 225502100 | grammlelgram | **Appeltjes**appelssuikercalvadosbalsamicoboter |
|  |  | **Tomaat** |
| 9 |  | Kers tomaatjes  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 6 | Plak | ontbijtspek |
|  |  | Shiso purple |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |