

Gerecht : Gebraden kwartel
met gekonfijte kwartel boutjes
Kok: Dennis Brouwer
Restaurant: De stadstuin



KLAAR AF
 **KOOK**
koken met de markt

Ingrediënten;

- 2 stuks kwartel
- 1 witte asperge
- 200 gram doperwt
- 200 gram tuinbonen
- 2 stuks oester zwam

Bereiding:

- 1) Kwartel schoonmaken en de boutjes verwijderen en konfijte in olie
- 2) Delen van karkas aanzetten met vadouvan en afblussen met water en jus van trekken
- 3) Doperwt en tuinbonen blancheren en dubbel doppen
- 4) Oesterzwam snijden en bakken
- 5) Witte asperge schillen en dunne slierten van schillen en opsmaak maken met olijfolie en zout samen met wat blaadjes spinazie
- 6) Boutjes uit de olie glaceren in de jus van vadouvan