# MENU

## Kwartelhammetje op Elzasser wijze

| Ingrediënten 12 personen: | Bereidingswijze: |
|---|---|
| **Kwartelhammetje**<br>**Kwartelhammetje**<br>6 st kwartels<br>24 plakjes ontbijtspek (zeer dun gesneden<br>peper en zout<br>boter<br><br>Instructiefilmpje | **Kwartels**<br>Wrik (niet breken) het voetje los van het onderbeen. Stroop het los en snij dan weg.<br>Snijd de vleugeltjes eraf, leg de kwartel op zijn rug, met de pootjes naar je toe, en maak het vlees met de punt van een scherp uitbeenmes aan weerszijden langs de borstkas los.<br>Begin vanaf het midden en werk naar je toe. Draai de kwartel een halve slag en schrap het vlees aan de voorzijde los.<br>Maak één helft verder los van het wensbotje en de borstkas.<br>Snijd dan deze over de hele ruggengraat los van de rest.<br>Dijbeen en borstje worden nu door het vel bijeengehouden.<br>Schrap het bovenbeenbotje schoon en breek het eruit.<br>Het onderbeenbotje is nog intact. Leg het vlees plat op de velkant.<br>Zet het beentje rechtop, vouw het losse vlees van het beentje netjes naar binnen en druk het beentje dan als een prikker door het borstvel.<br>Omwikkel het hammetje met een plakje spek en gebruik het uitstekende botje als prikker. Wikkel het tweede plakje er 90° gedraaid omheen.<br>Doe hetzelfde met de andere hammetjes.<br>Plaats de hammetjes op een met olie ingevette schaal.<br>Verwarm de oven voor op 250 °C. Braad de hammetjes voor 5 minuten, kerntemperatuur 63°C.<br>Bewaar afgedekt tot gebruik.<br>**Gebruik de karkassen en afsnijdsels voor de saus.** |
| **Zuurkool**<br>500 g zuurkool<br>4 el suiker<br>80 ml azijn<br>400 ml witte wijn<br>5 st laurierblad<br>8 st jeneverbes<br>100 ml water | **Zuurkool**<br>Spoel de zuurkool in een zeef met koud water. Doe de zuurkool met de overige ingrediënten in een pan. Breng het geheel aan de kook en stoof het op klein vuur gaar. Laat uitlekken in een zeef en verwijde de laurierblaadjes en jeneverbessen. Bewaar de zuurkool afgedekt in de warmhoudkast. |
| **Puree**<br>1 kg aardappel, kruimig<br>75 ml melk<br>20 g boter<br>peper en zout<br>nootmuskaat | **Puree**<br>Schil de aardappels, snijd in kleine stukken en kook ze in water met wat zout gaar. Giet het water af. Pureer de aardappels door de pureeknijper en voeg de melk en boter toe. Meng tot puree. Voeg naar smaak peper, zout en nootmuskaat toe. Bewaar in de warmhoudkast. |
| **Saus**<br>Afsnijdels en karkassen van de kwartels<br>1 ui<br>1 winterwortel<br>3 kruidnagels | **Saus**<br>Maak de groente schoon en snijd fijn.<br>Bak de karkassen en afsnijdsels in een klont boter flink aan in een sauspan.<br>Voeg de groentes en overige ingrediënten toe en bak deze ook enkele minuten aan. Blus af met de witte wijn. Voeg de |

| | |
|---|---|
| 3 laurierblaadjes<br>3. foelieblaadjes<br>1 takje peterselie<br>1 takje salie<br>1. takje rozemarijn<br>100 ml witte wijn<br>1,5 l gevogelte fond<br>Boter<br>Peper en zout | gevogeltefond toe en laat 30 minuten trekken. Zeef en kook in tot ca. 300 ml. Bindt de saus eventueel met een blanke roux. Zet apart<br>Vlak voor het uitserveren de saus nogmaals verwarmen en monteren met koude boter.<br>Breng op smaak met peper en zout. |
| **Eindbewerking** | **Eindbewerking en presentatie**<br>Plaats een ring (Ø 8 cm) op het bord en vul met wat puree en daarop wat zuurkool. Verwijder de ring. Leg het pootje schuin de zuurkool, plaats hiernaast het hammetje met de huid naar boven..<br>Nappeer het hammetje met wat saus. Garneer met cress.<br>Schenk na het uitserveren aan tafel de saus om het torentje .<br><br>*Geen foto beschikbaar* |