



**Hocras**  
40 JAAR!

# Hoofd gerecht



Gevulde kwartel omwikkeld met Chinese kool



# Gevulde kwartel

omwikkeld met Chinese kool

## Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

### Kwartel:

4 st ontbeende kwartel

### Farce:

105 gr kippengehakt

25 ml kokroom

6 gr eiwit

peper en zout naar smaak

### Eendenlever:

80 gr eendenlever

### Chinese kool:

140 gr Chinese kool

water en zout

### Groentemix:

120 gr bonken, grill castle, maat m

70 gr fijne champignons

60 gr rode paprika in brunoise  
(20 mm)

40 gr uien

40 gr cherrytomaten

40 gr bospeen

60 gr groene asperges

water en zout

### Rode portsaus:

80 ml rode port

130 ml demi glace (kalfsfond)

10 gr ongezouten roomboter

1 st laurierblad

1 gr verse rozemarijn

1 gr verse tijm

peper en zout naar smaak

### Varkensnet:

80 gr varkensnetvet

## Mise en place & handelingen

Snij de grote bladeren van de kool af en blancheer deze in kokend water met zout. Spoel ze direct koud in ijswater. Verwijder de dikke nerven uit de kool.

Laat het kippengehakt ontdooien, voeg peper, zout, kokroom en eiwit toe. Ontdooi het varkensnet onder een dun straaltje koud water.

Schil de bonken, bospeen en asperges, snij ze in de gewenste grootte en blancheer ze in water met zout. Maak de uien en champignons schoon en snij ze klein. Roer alles door elkaar en bak het aan. Voeg als laatste de paprika toe. Halveer tot slot de cherrytomatjes en meng alles door elkaar.

Zet de port op met de kruiden en laat het tot 1/3 inkoken. Voeg de demi glace toe en kook het op. Zeef de kruiden eruit en monteer de saus met de roomboter. Naar smaak peper en zout toevoegen.

Vouw de kwartel open en bestrijk de binnenzijde met de farce. Leg er dan een stukje eendenlever op en vouw de kwartel dicht. Vouw er een groot koolblad omheen, doe het varkensnet erom en bak de kwartel rondom zachtjes aan. Gaar hem verder in de oven op 90 °C tot een kerntemperatuur van 68 °C is bereikt en laat het vervolgens even rusten.

## Bordopmaak

Schep de groentemix op het bord. Snij de kwartel doormidden en leg deze speels op groentemix. Schenk de rode portsaus naast de kwartel.

## Wijnadvies!

### Chianti Superiore

POGGIO AL CASONE

fles 75 cl

08.804.94

intens, karakteristiek, rond, fruitig



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum

T 035 69 79 777  
E info@hocras.nl  
W www.hocras.nl

**Hocras**