

van Dick Middelweerd

KWARTEL MET
 GEITENKAASRAVIOLI

Voorgerecht voor 4 personen

- 2-4 kwartels
- 1 kg ganzenvet
- 100 g verse geitenkaas
- 1 el crème fraîche
- 8 kleine wontonvellen (toko)
- 2 rode paprika's, gehalveerd
- olijfolie
- blaadjes van 1 bos basilicum
- 2 dl zonnebloemolie
- 25 g geschaafde amandelen

Snijd de pootjes van de kwartel en gaar ze 30 min. in het ganzenvet op 85°C. Gaar de borstjes op het karkas 8 min. mee. Laat afkoelen. Pureer de geitenkaas met de crème fraîche en schep dit op 4 wontonvellen. Bestrijk de deegranden met water en dek af met 4 wontonvellen. Steek hieruit 4 ronde ravioli. Verwijder zaadlijsten uit de paprika's en bak ze, met iets olijfolie, 30-40 min. in een ovenschaal in een voorverwarmde oven op 200°C tot het vel verkleurt. Verwijder het vel en snijd de paprika's in blokjes. Blancheer de basilicum, laat uitlekken en pureer de blaadjes met de zonnebloemolie. Zeef de olie door een doek. Rooster de amandelen licht. Verwarm de paprika en roer de amandelen erdoor. Rooster de kwartelpootjes en borstjes (op het karkas) 3-4 min. op de barbecue. Kook de ravioli enkele min. in kokend water met zout. Serveer de paprika met de ravioli, kwartelpootje en -borstje en basilicumolie.

Misschien wat ingewikkeld voor de huis-tuin-en-keukenkok, maar voor de hobbykok is dit een uitdagend gerecht!

Kijk voor meer recepten op pag xx, xx, xx, xx, xx, xx

Dick Middelweerd is eigenaar van restaurant De Treeswijkhoeve in Waalre (www.treeswijkhoeve.nl, tel. 040-221 55 93)