

## Salade van kwartel

### **Ingrediënten:**

- 1 kwartel p.p
- gemengde sla (eikenblad, Hollandse sla, frissee)
- cantharellen (handje vol)
- truffelolie (3dl)
- azijn (1 dl)
- 1 eidooier
- mosterd (mespuntje)
- boter + bakolie
- walnoten
- spek ( 1 pak p.p.)
- zout/peper

### **Bereidingwijze:**

1. deel de kwartel op zodat er 2 boutjes en 2 borstfiletjes ontstaan
2. was/droog en plu de sla
3. maak de cantharellen schoon door het verwijderen van aarde enz.
4. leg de spek plakken op bakpapier en droog ze in een voorverwarmde oven op 180 graden tot dat ze mooi hard en knapperig zijn.
5. maak de truffel dressing, dit doen we als volgt: doe de eidooie, azijn, mosterd, zout peper en wat lauw water in een in een schaalje, neem een staafmixer en zet deze het mengsel van azijn enz. zet de staafmixer aan en voeg nu druppel voor druppel de truffel olie toe. Er zal een mooie homogene dressing ontstaan. Eventueel opsmaak brengen met wat poeder suiker
6. zout en peper de kwartel en bak deze totdat ze mooi lichtbruin van kleur zijn
7. gaar de kwartel verder in een oven totdat de juiste gaarheid behaald is (net gaar)
8. dresseer alles mooi op bord