

KWARTEL KANSTANJEPUREE SPEKBOONTJES



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 4 kwartels
- 200 g kastanjes
- 800 g aardappelen
- een scheutje melk
- peper, zout en nootmuskaat
- 1 kg prinsesseboontjes
- enkele reepjes kalkoenspek
- enkele tomaatjes



Bereidingswijze:

- Kruid de kwartels met peper en zout en laat ze gedurende 25 minuten garen in een voorverwarmde oven op 180°C.
- Was de tomaten en zet ze de laatste 10 minuten bij in de oven met de kwartels.
- Schil de aardappelen en kook ze gaar.
- Pel de kastanjes en kook ze eveneens gaar.
- Doe ze in een blender en mix ze fijn.
- Pureer de aardappelen samen met de gemixte kastanjes, met een scheutje melk en kruid met peper, zout en nootmuskaat.
- Kuis en was de prinsesseboontjes en kook ze gaar.
- Rol een sneetje kalkoenspek rond enkele boontjes en maak zo pakketjes.
- Bak de pakketjes boontjes nog even gaar in een pan en dien op samen met de kwartel, de oventomaten en de kastanjepuree.