

**GEVULDE KWARTEL  
MET FUNGHI PORCINI SAUS  
EN TRUFFEL-TAGLIATELLE**

**INGREDIËNTEN (voor 4 personen)**

- Gevulde kwartels: 4
- Funghi porcini saus:
  - Wildfond: 1 pot van 400 ml
  - Sjalotjes: 4, grof gesnipperd
  - Lookteentjes: 4, geperst
  - Funghi porcini: 40 gr gedroogde
  - Bouillonketeltjes kip: 2
  - Champignonpasta: 1 eetlepel
  - Madeira: 3 eetlepels
  - Gemengde bospaddestoelen: 1 bokaaltje van 330 gr
  - Truffelsnippers
  - Peper van de molen
  - Sojaroom: 2 brikjes van 2.5 dl
  - Eventueel wat bindmiddel
- Truffel-tagliatelle

	 SNEL?	 EEN-VOUDIG?	 GEZOND?	 LIJNVRIENDELIG?
<b>JA</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>NEE</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**BEREIDING**

Kwartels:

- De kwartels aanbakken en vlak voor het serveren 60 min in een oven plaatsen op 170°

Funghi porcini saus:

- De sjalotjes even smoren in boter en dan blussen met de wildfond
- Voeg dan het aanbaksel van de kwartels, de look, de gedroogde paddestoelen, de bouillonketeltjes, de champignonpasta en de Madeira bij in de kookpot
- Laat dit zo'n 30 min. sudderen op laag vuur
- Dan alles fijn mixen met de staafmixer en zeven
- Voeg nu de sojaroom toe en laat "inkoken" op een hoog vuur.
- Voeg dan de truffelsnippers toe en breng op smaak met peper.
- Indien nodig de saus wat "binden".
- Tot slot de bospaddestoelen (de te grote stukken paddestoelen eerst kleiner snijden) toevoegen en nog eens laten doorkoken

Als je teveel saus hebt, doe ze in porties in steek ze de diepvries.

Truffel-tagliatelle (weliswaar niet super lijnvriendelijk, maar als je niet overdrijft is dit geen "doodzonde"):

- Neem een goede pasta bereid met truffel en kook al dente zoals aangegeven
- Besprenkel met witte truffelolie en doe er wat peper van de molen op

Serveren

- Serveer de gevulde kwartel met de truffel-tagliatelle (opgedraaid rond een vork) en voldoende saus



**COMBINATIE WIJN - GERECHT**

Dit is een gerecht dat mooi combineert met een breed gamma aan gerijpte rode topwijnen:

- Bordeaux
- Bourgogne
- Bandol/ Madiran
- Barolo/ Barbaresco
- Chianti Classico, Vino Nobile en Brunello
- Super Tuscans
- Ribera del Duero

**RODE BORDEAUX**  
**RODE BOURGOGNE**  
**BANDOL**  
**MADIRAN**  
**BAROLO/ BARBARESCO**  
**RODE TOSCANEN**  
**RIBERA DEL DUERO**