

Kwarteltjes uit de oven

Aantal personen: 4

4 schoongemaakte kwarteltjes (poelier)

Pancoating

1 bosui , peper, en zout

4 gedroogde pruimen

75 gram rauwe ham (vet eraf halen)

Neem de kwartels 1 uur voor de bereiding uit de koelkast. Bespray een braadslee met pancoating. Warm de oven voor op 220° C.

Maak de bosui schoon en snijd hem klein. Neem de pitten uit de pruimen en snijd de pruimen klein. Knip 2 plakjes rauwe ham klein en meng er de pruimen en de bosui door. Bestrooi de kwartels van binnen en van buiten met peper en heel weinig zout. Vul de kwartels met het pruimen mengsel. Leg de kwartels met de pootjes naar boven in de braadslee. Bedek ze met de rest van de rauwe ham. Bak de kwartels in de hete oven in 20 minuten gaar. Dek ze af met een dubbele laag aluminiumfolie en laat ze 10 minuten rusten.

Tip: Lekker met Aardappelpuree met gebakken kruiden en spruitjes!

