



*Exclusieve kooklessen en workshops*



### **Kwartelfilet “Wellington” met calvados**

6 kwartelfilets  
Stuk eendenlever  
1 borrelglas cognac  
Peper en zout  
250 gr kip dij  
1 eidooier  
Paddenstoelen  
Peterselie  
Room

De werktafel licht bestrooien met bloem en daar de korstplak opleggen.

De kwarteltjes uitbenen en de eendenlever schoonmaken vervolgens op kamer temperatuur laten komen.

De paddenstoelen in een zeer fijne brunoise snijden. De peterselie fijn hakken.

De kip in de keuken machine door draaien samen met de eidooier, peper en zout.

Op het laatst de room toevoegen.

De kippenmousse in een bekken scheppen en vermengen met de, paddenstoelen en de peterselie, geheel in een spuitzak bewaren.

1 korstplak (20-40)

1 heel ei geklutst (om te bestrijken)

In het midden van de korstplak een rand kippenmousse spuiten. Dan de rand beleggen met de kwartelfilet en stukken eendenlever, bestrooien met peper en zout en besprenkelen met de cognac.

Vervolgens het geheel weer bedekken met een rand kippenmousse (isolatie)

De korstplak dicht vouwen, en de randen dichtplakken met water.

De rol bestrijken met heel ei en in de oven op 200 graden in 20 minuten (dikte?) afbakken.

## **Appel en calvados**

3 dl gevogelte jus

1 dl calvados

Peper en zout

50 gr suiker

100 gram koude roomboter

3 appels, getourneerd

Suiker en boter om te karamelliseren

Suiker karamelliseren in een pan en afblussen met de calvados, dan de jus erin en in laten koken tot de helft. De saus op smaak brengen, vervolgens monteren met de boter. De appel laten karamelliseren in suiker en een beetje roomboter.

Geheel serveren bij de "Wellington"

**Zie foto.**