

Kwartel in honingsaus en Friseline

De honingsaus

- 1- Laat de honing karameliseren in een steelpan.
- 2- Blus met de rode wijnazijn en voeg vervolgens de rollade jus en 4 eetlepels arachideolie toe.
- 3- Zet apart.

De kwartels

Kruid de kwartels, braad ze op een zacht vuur in de arachideolie en de boter.

De Friseline

- 1- Snij de Friseline in stukjes.
- 2- Breng op smaak met de honingsaus.
- 3- Zet apart.

4 pers.

- 3 stronken Friseline
- 4 kwartels en crapaudine
- Arachideolie
- Boter
- 20 g gegrild sesamzaad
- 4 eetlepels Rollade jus
- 2 eetlepels Honing
- Rode wijnazijn
- Peper/Zout