

# Kwartel met rode wijnsaus en gratin dauphinois

## Ingrediënten

---

800 g aardappelen  
5 dl melk  
1 dl room  
50 g sjalot  
80 g boter  
4 st kwartels  
5 dl bruine fond  
5 dl rode wijn  
0 zout  
0 peper  
0 muskaatnoot

## Bereidingswijze

---

- Gratin dauphinois:

- \* Schil de aardappelen en was deze in zijn geheel.
- \* Snij de aardappelen in plakjes van 2 – 3 mm.
- \* Maak een mengsel van 5 dl melk en 1 dl room.
- \* Vet de ovenschaal in en schik de aardappelen dagpansgewijs. Kruid elke laag met peper, zout en muskaatnoot. Giet vervolgens een deel van de melk en room over de aardappelen.
- \* Herhaal dit tot de aardappelen op zijn. Men moet er wel rekening mee houden dat de gratin +/- 5 lagen heeft.
- \* Zorg ervoor dat na de laatste laag al de aardappelen onder het melk en roommengsel staan.
- \* Zet de gratin 45 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C.

# Kwartel met rode wijnsaus en gratin dauphinois

- \* De saus van de gratin zal in de aardappelen indringen en het zetmeel van de aardappelen zal voor een goede binding van de saus zorgen.
- Kwartel bereiden:
  - \* Kwartels kruiden met peper en zout.
  - \* Kwartels opbinden.
  - \* In een steelpan boter tot hazelnootkleur laten verhitten.
  - \* De kwartels aan beide kanten kleuren.
  - \* Zet de kwartels in een voorverwarmde oven van 220°C gedurende 12 minuten.
  - \* Overgiet de kwartels regelmatig met het braadvet.
- De rodewijnsaus:
  - \* Versnipper de sjalot en stooft aan in een beetje boter zonder de kleuren.

# Kwartel met rode wijnsaus en gratin dauphinois

- \* Blussen met de rode wijn en de bruine fond.
- \* Laat de bruine fond en de wijn tot de helft inkoken.
- \* Afsmaken met peper en zout.
- \* Werk af met een klontje boter. Dit zorgt voor de nodige binding.