

# Kwartelpoot met sauce beurre blanc

en notencrunch

## Receptuur voor 8 personen

1. Verhit de sjalot met de wijn en kook tot de helft in.
2. Giet de castric door een zeef en schenk het terug in de pan.
3. Voeg de room toe en kook in tot de helft.
4. Snijd de boter in kleine blokjes. Klop de blokjes boter beetje bij beetje door de castric. Voeg net zolang boter toe tot de saus mooi van dikte is. Breng op smaak met peper en zout. Voeg vlak voor het serveren het citroensap toe.

*Let op! Voeg de boter niet te snel toe. Dan raakt de saus in de schift.*

5. Hak de nootjes fijn en rooster in een droge pan.
6. Het kwartelpootje bevat twee botten en is vergelijkbaar met uw onder- en bovenbeen. Wanneer u de botjes pakt en deze in tegengestelde richting beweegt, breekt het gewricht. Verwijder het bovenbeen en maak het onderbeen schoon.
7. Het vlees dat om het bovenbeen zat vouw je terug om de poot zodat een soort lolly ontstaat.
8. Bak de pootjes in een beetje olie goudbruin.
9. Laat de pootjes iets afkoelen, haal door de beurre blanc en vervolgens door de grof gehakte nootjes en serveer direct!



## Ingrediënten

4	sjalotten (gesnipperd)
200 ml	droge witte wijn
50 g	koude boter
50 ml	room
8	kwartelpootjes
50 gram	verschillende nootjes
4 el	citroensap