



Apprenti van Dunja Schuitemaker

Sinds eind 2022 kook ik mee bij Les Kokettes in het theehuis van het van Heekpark. Naast het , in een gezellige sfeer, bereiden van de verschillende menu's is het leuk de andere leden te leren kennen ten tijde van de samenwerking de bereiding zo goed mogelijk uit te voeren.

<p><u>Tweede deel:</u> Tartaar van paprika met kwartelei en gefrituurde kappertjes</p> <p>Paprikamix (rood/geel/groen) Scheut olijfolie 4 takjes tijm 2 takjes rozemarijn 1 teentje gehakte knoflook ¼ gesnipperde sjalot 4 kwarteleitjes 2 el citroenolie versgemalen peper zout</p>	<p>Bereiding: Verwarm de oven voor op 180gr. Leg de paprika's in een ovenschaal en voeg er tijm , rozemarijn, knoflook en een lekkere scheut olijfolie aan toe. Kruid rijkelijk met zout en peper. Plaats in de oven en laat in ongeveer 25-30minuten mooi roosteren. Neem uit de oven en laat afgedekt 10 minuten staan. Dep, terwijl de paprika roostert, de kappertjes zeer goed droog. Frituur ze kort in hete olie, zodat ze mooi open gaan staan. Laat uitlekken op keukenpapier en kruid met een snuffje zout Trek met een scherp mesje voorzichtig de schil van de paprika's, snijd doormidden en verwijder de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in fijne brunoise, meng met elkaar en breng op smaak met citoenolie, gesnipperde sjalot, zout en peper. Schenk azijn in een kom , breek er de kwarteleitjes in en laat enkele minuten staan. Breng ondertussen een pannetje met water aan de kook en giet er ineens de eitjes met de azijn bij. Draai het vuur lager en laat 1,5 minuut pocheren. Schep de kwarteleitjes voorzichtig uit het water, laat uitlekken en kruid met zout en peper.</p>
--	--

Opmaak:

Dresseer de tartaar met behulp van een ring op het bord en leg er een kwarteleitje op.

Garneer met de gefrituurde kappertjes en druppel er nog wat citroenolie langs.



Bijpassende wijn:

Adega de Pegões

Colheita Seleccionada-Selected Harvest 2021

Geproefd op 9 september 2022

De wijnmaker van Pegões plukte mooi rijpe chardonnay plus diverse druiven - arinto, verdelho, antao vaz, fernaõ pirez - waarvan de druivengeleerden niet veel meer weten te mompelen dan dat ze 'inheems Portugees' zijn, liet ze drie maanden tot wijn worden in houten vaatjes, en zag dat het goed was.