



## ***Gepocheerd kwartelei in een zoetzuur flensje met vliegvisenkuit***

### **Receptuur:**

- Kwartelei 1 doosje (12 stuks)
- Vliegvisenkuit 1 potje
- Dille 1 bos
- Eigeel 2 stuks
- Zelfrijzend bloem 10 gr
- Bloem 40 gr
- Melk 100 ml
- Honing 6 el
- Witte wijnazijn 12 el
- Cress Sechuan Buttons 1 doosje
- Bloemen paars 1 doosje

### **Werkwijze:**

1. Cutter de dille en wrijf door een zeef. Meng met de bloem, het eigeel de melk en breng op smaak. Laat dit rusten.
2. Meng de witte wijnazijn en honing en zet apart.
3. Bak grote flensjes en karamelliseer met het honing azijn mengsel, snijd in langwerpige repen.
4. Pocheer de kwarteleitjes.

### **Opmaak:**

- Plaats het gevulde flensje op een amuse bordje en garneer met kaviaar, cress en bloemen.

### **Kritische aandachtspunten:**

1. Pocheren van kwarteleitjes in kokend water met 1 el azijn en ruim zout. Laat het water draaien met een polllepel en laat de eitjes voorzichtig in het water lopen. Neem altijd 30% meer eitjes dan noodzakelijk. Pocheer voor 40 sec. en verwerk direct.