



Kwartels met veenbessen en tijm



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 kwartels
boter (op kamertemperatuur + extra)
peper en zout
2 kopjes veenbessen (vers of uit de diepvries)
1 bosje verse tijm

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2.** Wrijf de kwartels volledig in met boter en breng op smaak met peper en zout.
- 3.** Vul elke kwartel op met veenbessen en tijm.
- 4.** Verhit de boter in een grote ovenvaste pan en bak hierin de kwartels kort, tot ze rondom rond goudbruin zijn.
- 5.** Zet de pan vervolgens in een op 180 °C voorverwarmde oven en laat nog 20 minuten garen. Gebruik eventueel een ovenschaal als de pan niet in de oven mag.
- 6.** Laat de kwartels even rusten voor je ze serveert.