

# Gebakken kwartelboutjes in appel

---



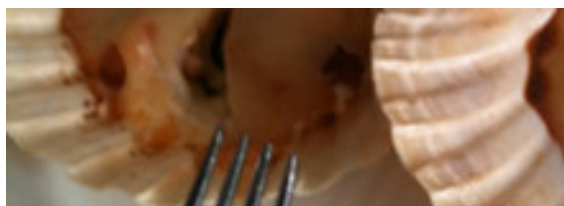
## Ingrediënten per persoon

1 appel (jonagold of elstar is heel geschikt)  
twee kwartelboutjes (kan je bij de slager bestellen)  
1 eetlepel honing  
1 takje rozemarijn  
1 takje tijm  
bakproduct, peper en zout  
aluminiumfolie

## Bereiden

Oven voorverwarmen op 180 C. Kwartelboutjes inwrijven met zout en peper. Met een appelboor klokhuis uit appel verwijderen en een klein stukje van de bovenkant snijden. Appel op een stuk folie zetten en vullen met de honing, takjes rozemarijn en tijm erin steken. Folie om de appel vouwen (let op, doe het wel zo dat je het zonder scheuren weer open kunt maken, want je serveert het in de folie). Pakketje in de oven 25 minuten bakken. Intussen de kwartelboutjes bakken in ongeveer 10 tot 15 minuten op matig vuur, ze mogen lekker knapperig worden maar niet droog. Boutjes daarna in aluminiumfolie tot rust laten komen. Appel uit de oven halen, folie openvouwen, twee boutjes in de opening steken en met folie en al op een bord serveren. Lekker met aardappelgratin en groene asperges.

Uit: Zus en Zo



**EETSNOB**