**Geglaceerde kwartel**
**met puree van rodekool met pruimen**

olijfolie
cayennepeper
peper uit de molen
zout
Worcestersaus
acaciahoning
tomatenpuree
kwartels
rodekool
ui

olijfolie
cayennepeper
peper uit de molen
zout
Worcestersaus
acaciahoning
tomatenpuree
kwartels
rodekool
ui

Maak **een glazuur** met olijfolie, cayennepeper, peper uit de molen, zout, Worchestersaus, acaciahoning en tomatenpuree. Doe deze bereiding in een plastiek diepvrieszak samen met de kwartels en laat een uurtje marineren op kamertemperatuur.

Maak ondertussen de **puree van rodekool met pruimen**. Snijd de rodekool in niet al te fijne brunoise. Laat een ui en wat geplet knoflook aanstoven en voeg de brunoise toe. Bevochtig met rode balsamico. Voeg jeneverbessen en kruidnagel in een theebuiltje toe. Doe er ook een kruidentuiltje van laurier, tijm en peterseliestengels bij.

Giet er een glas rode wijn en rode Porto bij. Laat 45 minuten sudderen. Doe er dan de zachte pruimen zonder pit bij. Laat nog een kwartiertje sudderen en controleer of de kool gaar genoeg is. Haal de kruiden uit de kookpot en pureer.

Snijd de **tricolore mengeling van wortelen** op slierten, hou ze gescheiden en stoom ze gaar.

Haal de kwartels uit de zak en leg ze in een ovenschotel. Overgiet met de rest van de glazuur. Verwarm de oven op 185°C en bak de kwartels gaar en krokant in ongeveer 30 minuten. Halveer voor het opdienen.

**Op het bord**: als hobbykok zoek je de presentatie die het best bij jou past.