**Kwartel met sjalottenpuree en portosaus**

rode porto  
tomatenpuree  
zetmeel  
sjalotten  
boter  
peterselie  
knoflook  
zoete aardappelen  
room

nootmuskaat  
peper en zout  
eieren  
[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)  
broccoli  
kwartelfilets zonder vel  
balsamicocrème  
balsamicoparels  
preischeutjes  
aardappelkroketten  
[kippenfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

**De saus**: laat [**kippenfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)inkoken met Porto. Voeg een lepel tomatenpuree toe. Laat verder inkoken en bind met zetmeel.

**Sjalottenpuree**: Snipper sjalotjes en sauteer ze in boter met gehakte peterselie en gehakt knoflook. Pureer ze met een beetje [**kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) in de blender. Breng op smaak met peper en zout. Laat uitdampen op laag vuur om de puree steviger te maken.

**Puree van zoete aardappel**: maak een klassieke aardappelpuree met boter, room, nootmuskaat, eigeel, peper en zout, maar gebruik zoete aardappelen.

Stoom broccoliroosjes. Laat de kwartelfilets kleur krijgen in een pan met boter. Voeg een scheutje water toe en laat afgedekt nog een paar minuten sudderen op laag vuur.

**Op een smal langwerpig bord**: borstel een veeg balsamico op het bord en schep in het midden ervan een lepeltje balsamicoparels. Duw een ring sjalottenpuree uit met daarnaast een kleinere ring zoete aardappelpuree. Garneer met een broccoliroosje en een plukje preischeuten. Leg de een kwartelfilets aan de andere kant van het bord en overgiet half met saus. Dien op met kroketjes op een afzonderlijk bordje.