**kwarteltje met Rodenbachsaus**

peterselie  
tijm  
laurier  
honing

peper en zout  
maïs zetmeel

boter  
kwartelfilets

Rodenbach

ui

selder

wortel  
pastinaak

[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

Snijd ui, selder en wortel in mirepoix. Stoof de groenten licht in boter. Voeg [**kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm), Rodenbach (bier) en een [**kruidentuiltje**](https://www.creatief-koken.be/basis/6200.htm) toe. Laat een kwartiertje sudderen onder deksel. Zeef, voeg een lepeltje honing toe en laat nog een paar minuten inkoken. Bind de saus indien gewenst.

Kruid de kwartelfilets met peper en zout en bak ze in een beetje boter. Laat nog een paar minuten afgedekt staan op laag vuur.

Leg op het bord een voorgesneden filet en overgiet met saus.

**Op foto**: het gerechtje wordt hier begeleid van groentefrietjes (wortel en pastinaak). Die bak je tweemaal, zoals gewone aardappelfrietjes.