

# Kwartels uitbenen

Het vergt enige vaardigheid, maar het lijkt moeilijker dan het is – Kooktechniek

Om de kwartels makkelijk eetbaar te maken is het verstandig ze voor het vullen te ontdoen van het karkas. De botjes van het karkas zijn erg klein en "er omheen eten" wordt voor uw tafelgasten een gepriegel van jewelste. Beter dus even de tijd vooraf nemen om hun eetplezier niet te bederven. Het vergt enige vaardigheid, maar het lijkt moeilijker dan het is. We doen het u stap voor stap voor:

## Stap 1

Verwijder de vleugel bij het tweede kootje



## Stap 2

Snij met een vlijmscherp (uitbeen)mes langs de ruggengraat een kleine inkeping in het vel bij de nek.



## Stap 3

Links en rechts van de ruggengraat zit een krom botje. Maak dit botje met het mes vrij en snij de verbinding tussen het karkas en het vleugelbot door.



## Stap 4

Steek uw mes tussen het borstvlies en het karkas



## Stap 5

Schraap nu uiterst voorzichtig het karkas los van het vlees.



## Stap 6

Als laatste de heupgewrichten losmaken van het karkas.



## Stap 7

Nu kan het karkas uit het vel worden gehaald. De kwartel bevat nu alleen nog vlees en de botjes van de poten en vleugels (eerste lid).

