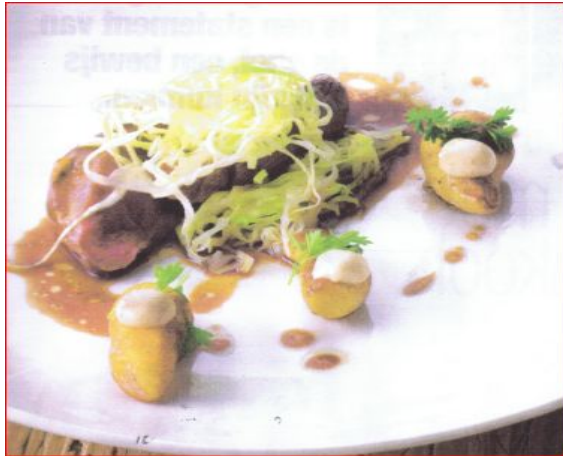


Duif met spitskool



Ingredienten

Duivenborstfilets:

- 8 duivenborstfilets
- 3 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- 6 teentjes knoflook
- olijfolie
- klontje boter

Voor de jus ::

- duivenkarkas
- Chardonnay azijn
- 1 el jeneverbessen
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 prei
- 2 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes
- boter
- Kalfsfond

Voor groenten en garnituur ::

- 1 spitskool
- 12 krielaardappeltjes
- olijfolie
- sinaasappelolie
- Chardonnay azijn
- mlange du trappeur
- mayonaise

- 1 snee gerookt elzasspek
- 2 jeneverbesjes
- 2 teentjes knoflook

Bereiding

Bereid eerst de jus. Kleur de karkassen van de duifjes en stoof de wortel, prei en ui aan. Blus met chardonnay azijn. Zet onder met 1/4 water en 3/4 kalfsfond en laat dit 2 à 3 uur koken. Passeer door de zeef en voeg boter, peper en zout toe.

Konfijt de ongepelde krielaardappeltjes in olijfolie onder deksel aan +/- 80° C gedurende +/- 1 uur.

Snipper de spitskool met mes of mandoline.

Werk de helft rauw af met de sinaasappelolie en chardonnay azijn, peper en zout naar smaak.

Kleur de duivenfilets kort aan in de pan, in boter met een weinig olijfolie, met de teentjes ruw geplette look, takjes tijm

en rozemarijn. Overgiet de gekleurde filets met wat jus en plaats voor 3 à 4 minuten in de oven op 210° C.

Doe het spek in de pan, samen met de ruw geplette jeneverbesjes en look, en voeg er de rest van de spitskool en

laurierblad aan toe om te stoven.

Breng op smaak met peper, zout en Provençaalse kruiden.

Gebruik enkel de spitskool.

Pel de gekonfijte aardappeltjes en bak ze in boter.

Dresseer het bord zoals op de foto of naar wens.

Vergeet de mayonaise niet, op smaak gebracht met de mélange du trappeur.