



Houtduif parade

Benodigdheden: 27 houtduiven, braadboter, 2 liter Bordelaisesaus, mirepoix.

Groenten: vier dikke wortelen, 3 courgette, 1 koolraap, 1 komkommer.

Wijngelei: 1 liter witte wijn, smaakstoffen, 20 gram gelatine, 27 vormpjes.

Gedroogde gehakte kastanjes (Erik).

Aardappelpuree van: 2 kg bonken, 200 cc crème fraîche, 100 gram roomboter.

Zeven en twintig plakjes gebakken spek. 1 bos dille. 2 Rucola Cress. Spuitzak.

Werkwijze: De pootjes wegsnijden, kruiden, sauteren en in een beetje bordelaisesaus gaar stoven. De duivenborsten langs het karkas fileren.

Filets kruiden en à la minute kort bakken.

De karkassen **pinceren**, mirepoix mee fruiten, blussen met rode wijn en een pak **Bordelaisesaus**. Minstens één uur laten trekken, zeven en de saus op smaak brengen.

De **groenten** allemaal in brunoise (3 x 3 mm) snijden, kort blancheren en koud spoelen.

Wijngelei maken, groenten er door spatelen en verdelen in de vormpjes.

Een **fijne aardappelpuree** maken.

Spek insmeren met honing en niet te knappend bakken.

Opmaak: Diagonaal een brede streep aardappelpuree spuiten met daarop de duiven borstfilets en de pootjes. Aan de achterkant de wijngelei met groenten.

Aan de voorkant iets wijnsaus met schuin een plak spek tegen de puree.

Garneren met takjes dille, Rucola Cress en een streep gehakte kastanjes.

Wijnsuggestie:

Houtgerijpte Friulano Tomasella "Le Bastie" 2005