

Entrée

Duif met pastinaak puree, rode biet crème, gebakken witloof en boschampignon

Foto



Wie - Wanneer

Gilbert en Leo – 17 december 2018

Pastinaakpuree met knoflook en

tijm Ingrediënten

- 1kg bloemig kokende aardappelen
- 4 pastinaken
- 2 teentjes knoflook
- Halfvolle melk
- Boter
- P/Z

Bereiding

Schil de aardappelen en snijd ze in stukjes.

Schil de pastinaken, snijd ze langs door, verwijder de harde kern en snij ze dan in blokjes

Pel en snij de knoflook in plakjes.

Kook de aardappelen met de pastinaak en de knoflook in 15 tot 20 minuten gaar.

Giet de aardappelen en de pastinaken af.

Stamp ze fijn of knijp ze eventueel door een pureeknijper.

Roer de melk en boter erdoor en breng de puree op smaak met peper.

Bietencrème

Ingrediënten

- 500 gr gestoomde rode bieten
- Rode porto
- Lambert porto gelei
- Lacroix wild fond (potje 400ml)
- Kippenbouillon blokjes
- Room

Bereiding

Snij een deel van de rode bietjes in kleine stukken.

Los op een vuurtje de kippenblokjes op in de wildfond.

Doe de bietjes in een blender en mix met rode porto, de wildfond, een schepje porto gelei en een scheutje room.

Eventueel verder op smaak brengen met porto gelei of met P/Z.

Gemarineerde schijfjes rode Biet

Ingrediënten

- Sinaasappelsap (200ml)
- Witte suiker (200gr)
- Rode porto
- Schijfjes rode biet

Bereiding

Meng het sinaasappelsap met de suiker en breng aan de kook tot de suiker gekarameliseerd is. Blus het mengsel met rode porto

Snij de andere gestoomde rode biet in fijne schijfjes en steek uit met een vorm naar wens.

De marinade opwarmen en marineer de schijfjes rode biet.

Gebakken boschampignons

Ingrediënten

- Boschampignons
- Sjalotten
- Olijfolie
- Vleesbouillon
- P/Z
- Rode porto
- Lente uitjes

Bereiding

Snij een eindje van de steel en veeg zand en vuiligheid weg met een zacht borsteltje of een vochtig doekje.

Stoof de fijngesnipperde sjalotjes aan in olijfolie

Voeg de champignons bij de sjalotten en laat aanbakken Kruiden met wat vleesbouillon en P/Z

Blus het mengsel met wat rode porto of cognac en laat uitdampen Hak het groen van de lente-uitjes en voeg ze toe aan de paddenstoelen

Gebakken witloof reepjes

Ingrediënten

- 500gr fijnproevers witloof
- Soja saus
- Boter
- P/Z

Bereiding

Verwijder de harde kern en de buitenste blaadjes van het witloof.

Snij het witloof in fijne julienne.

Bak het witloof net voor het serveren in een pan met boter.

Voeg op het laatst een scheutje sojasaus toe.

Kruid naar smaak met peper en zout.

Duivenfilets

Ingrediënten

- Duivenfilets
- Boter
- 1 kippenbouillon blokje
- Wildfond potje Lacroix
- Rode wijn
- Rode porto
- Porto gelei
- Verse tijm
- Boter
- Peper en zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 150°C.

De duivenfilets kruiden met P/Z en snel goudbruin bakken in een pan met een mootje boter.

Leg ze in een ovenschotel.

Roer het bakjus los van de pan met de wildfond, rode wijn, rode porto en de tijm en laat inkoken.

Breng op smaak met porto gele en klop de saus op met een klontje boter

Zet de duivenfilets ondertussen in de oven en laat ze nog een tiental minuten bakken.