

Soep

Romige kastanjesoep met champignons en reepjes duif

Door

Gilbert en Leo op 18 / 10 / 2021

Foto



Duivenbouillon

Nodig

- 3 duiven
- 3 wortelen, grof gehakt
- 3 stengels selder, grof gehakt
- 3 preiwitten, grof gehakt
- 3 uien, grof gehakt
- laurierblaadjes takjes tijm
- bladpeterselie, fijngehakt
- jeneverbessen en kruidnagels peperkorrels en zout cognac
- 400ml Gevogelte Fond van Lacroix 6 Kippenbouillon blokjes van Knor

Bereiding

Haal de borstfilets van de duiven.

De karkassen in stukken snijden en een half uurtje roosteren in een hete oven samen met in stukken gesneden wortel, ui en knoflooktenen

Doe de karkassen en bouten in 4 liter water.

Leg er de uien, preiwitten, selder, wortelen, takjes tijm en het laurierblaadje bij.

Kruid bij met Kippenblokjes en een scheutje cognac.

Breng het geheel aan de kook en laat +/3 uur sudderen Laat de bouillon afkoelen en zeef door een neteldoek

Kastanjepuree

Nodig

- 300gr gepelde kastanjes
- 5dl melk
- 4dl room
- 400ml Gevogelte Fond (Lacroix Fond)

Bereiding

Kook de kastanjes in melk tot ze goed gaar zijn en giet dan de melk gedeeltelijk af . (laat 45 minuten zachtjes koken met het deksel op de pan)

Voeg de room en een deel van de gevogelte fond toe en maal de kastanje mengeling fijn met een mixer, tot je een puree hebt.

Kastanje soep

Nodig

- 50gr boter
- 300gr aardappelen
- 300gr wit van prei
- 2 uien
- gevogelte fond van de gekookte champignons

Bereiding

De uien, aardappelen en wit van prei aanstoven in de boter

Verder opvullen met de duivenbouillon, aan de kook brengen en +/30min laten sudderen Geheel nadien fijn mixen

Neem een grote pot en doe daarin de duivenbouillon, de gevogelte Fond Lacroix (van de Champignons) en meng er de kastanjepuree onder en breng aan de kook

Eventueel verder op smaak brengen met kippenbouillon blokjes van Knor

Champignons

300 g bospaddenstoelen, of andere soort (girollen kastanjechampignons.....)

Champignons afborstelen en in kleinere stukjes snijden

+/5min koken tot beetgaar in de gevogelte fond deze bouillon nadien bij in de soep gebruiken

Duivenborsten.

Bestrooi de borstfilets met peper en zout.

Verhit een beetje Solo in een pan en leg er het takje rozemarijn in.

Leg er de borstfilets in met de velkant naar onder.

Bak ze 3 tot 4 minuten op de velkant en 2 tot 3 minuten op de vleeskant. Neem de filets uit de pan en laat ze rusten onder een vel aluminiumfolie. Snij nadien de borstjes in dunne reepjes

Serveren

De soepborden opwarmen

Verdeel reepjes duif en champignons over de soepborden.

Schenk hierover de kastanjesoep

Werk af met de fijn gesneden bieslook en serveer.

.