

Duif saus coq au vin

Nodig voor 4 personen

Algemeen

- 4 duiven
- 200 gr boter
- 18 bosuitjes
- 6 kleine artisjokken
- Olijfolie
- 1 sjalot
- Provençaalse kruiden
- 1 teen look
- Kleine aardappelen
- 16 plakjes spek

Voor de artisjokken

- 2 l water
- Witte wijn
- 2 tenen look
- Zout
- Peper
- Tijm
- Laurier
- Bloem Saus
- 1 dl kippenfond
- 1 dl rode wijn
- 50 bokjes geblancheerd spek
- 50 gr champignons
- 40 gr geschilde zilveruitjes
- 2 tenen look
- Dragon
- 50 gr boter

Bereiding

De duiven kruiden en kleuren in boter.

Vervolgens 14 minuten in 200° oven. Laten rusten.

Versnijden en warm opdienen. Bosuitjes stoven, kruiden, artisjokken ontstelen en koken in water met de witte wijn, look, tijm laurier en bloem.

Laten afkoelen. De bodems stoven met de sjalot, de kruiden en de look.

De aardappelen koken en schillen. Omwikkelen met tijm en spek en frituren op 150°.

Het spek blancheren en uitbakken.

De zilveruitjes toevoegen, de champignons en de look.

De rode wijn en de fond laten inkoken en opkloppen met boter.

Dragon toevoegen en bij de champignons gieten.

Presentatie

De warme duif opdienen met de groenten en de saus.