



Consommé van duif



Bereidingstijd : 
Moeilijkheidsgraad : 



Ingrediënten voor 4 personen

- 2 duiven (houtduiven)
- 3 uien
- 2 preiwitten
- 2 wortelen
- ½ knolselder
- 1 laurierblaadje
- 4 eiwitten
- 100 g boschampionns
- 40 g boter
- peper
- zout
- 3 el bladpeterselie (gehakt)

Bereidingswijze

1. Snij de borstfilets van de karkassen (of vraag aan de poelier om dit te doen).
2. Maak alle groenten behalve de boschampionns schoon. Snij de uien, 1 prei, 1 wortel en 1/4 knolselder grof. Doe de bouten van de duiven en de karkassen in een pan met koud water en voeg er de gehakte groenten, 1 laurierblad en peper en zout aan toe. Breng alles aan de kook en laat 1,5 uur koken. Schep intussen regelmatig het schuim van de oppervlakte. Laat de bouillon afkoelen en giet alles door een zeef.
3. Snij intussen de resterende prei, wortel en knolselder in julienne en vermeng ze met de losgeklopte eiwitten. Voeg de gezeefde bouillon toe en breng alles op een laag vuurtje aan de kook. Bovenaan wordt dan een 'koek' gevormd waarin alle onreinheden verzameld worden. Zet na 1 uur het vuur af en laat de koek naar de bodem van de pan zakken. De heldere bouillon zit nu bovenaan.
4. Bak de duivenborstjes knapperig in de boter en snij ze in fijne plakjes. Borstel de boschampionns schoon en bak ze in wat boter. Verwarm de soepborden.

5. Leg de plakjes duivenborst en de boschampignons in de borden en overgiet met de hete consommé. Werk af met gehakte peterselie.

Bron : Libelle Lekker