



Gebraad van duif met spek en rozijnen

INGREDIENTEN

(voor 4 personen)

- 4 duiven
- 4 tot 8 sneetjes gerookt spek
- 800 g rozijnen, zonder pit (muskaat)
- 3 dl kippenbouillon
- 3 sjalotjes
- 1 kruidentuiltje (laurier, peterselie en tijm)
- 50 cl droge witte wijn
- 20 g boter
- 2 eetlepels olie
- zout en peper

BEREIDING

- Droog de duifjes met keukenrolpapier.
- Verbrand het dons met een brander of met een kaars. Verwijder de vleugels en de hals.
- Neem de helft van de rozijnen en pers het sap eruit met een fijn vergiet.
- Bak de vleugels en de hals van de duiven in een beetje olie.
- Doe hier de sjalotjes bij en laat sudderen.
- Voeg de witte wijn toe en laat inkoken. Doe er het rozijnensap en het kruidentuiltje bij.
- Laat op een zacht vuurtje sudderen.
- Breng de binnenkant van de duifjes op smaak met peper en zout en doe het spek erin.
- Verwarm de oven voor op 200°C en laat de duifjes gedurende 10 à 15 minuten bakken.
- Doe de jus door een vergiet, voeg de rest van de rozijnen toe.
- Giet dit over de duifjes en dek af. Verlaag de temperatuur tot 150°C en laat gedurende 10 minuten verder bakken.
- Dien op in de ovenschotel.

- Combi stomen
 - 200 °C / 10-12 minuten
 - 150 °C / 10 minuten
-