

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg witte asperges 1 liter
gevogelte-of kippenbouillon 4
kleine duiven 1 potje
gevogeltesfond 5 stukjes basilicum
50 g koude boter mespunt
saffraan 4 plakken Ganda Ham
olie voor het frituren boter voor
het bakken peper, zout

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Belgisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Asperges met duif

Bereidingswijze

Schil de asperges en bewaar de schillen. Breng de gevogelte- of kippenbouillon aan de kook met de aspergeschillen. Laat de bouillon zachtjes trekken. - Passeer het vocht (schenk het vocht door een schone doek door een zeef), kook hierin de asperges en laat ze in het vocht afkoelen. - Braad de met peper en zout bestrooide duiven aan in de boter, laat ze verder rozig garen in een voorverwarmde oven van 175°C en houd ze warm. - Maak de braadpan schoon met keukenpapier en voeg de gevogeltesfond toe. Laat de fond inkoken tot de gewenste sausdikte, breng op smaak met een eetlepel gehakt basilicum en monteer de saus met de helft van de koude boter (voeg de boter in klontjes toe, steeds pas een nieuw klontje als het vorige volledig is opgenomen). - Laat 1 dl van het aspergekookvocht tot de helft inkoken, voeg een mespunt saffraan toe en monteer deze saus met de rest van de boter. - Frituur vier - goed drooggedepte - takjes basilicum om en om in hete olie. - Snijd de asperges op maat (circa 6 cm lengte), verwarm ze in een beetje kookvocht en omwikkel ze met een plakje ham. - Zet de aspergebundels op de borden en schik er de in plakjes gesneden duivenborst bij. Snijd het billetje in en schik dit eveneens op de borden. - Lepel de twee sausjes rond het gerecht en garneer met een takje gefritueerd basilicum. TIP: - neem gebraden kip of eventueel kipfilet in plaats van duif.