

Ingrediënten voor 4 personen

*4 wilde duiven *250 gr.
champignons *100 gr. boter of
margarine *zout en peper *200
gr. mager spek *2 sjalotten *1 el.
Worchestershiresauce *2 tl.
bonekruid *1 1/2 tl. nootmuskaat
*Cocktailprikkers of keukendraad

Tijd: 30-60 min.
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Ovenschotel
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

gevulde wilde duif (oven)

Hulpmiddelen

Oven enn koekenpan

Bereidingswijze

Bak het kleingesneden spek uit in een pan en fruit hierin de gehakte sjalotten. Voeg de verkleinde champignons, de worchestershiresauce, het bonekruid en de nootmuskaat toe en meng dit. Vul hiermee de duiven en maak de buikholte dicht (met cocktailprikkers of keukendraad). Leg de duiven met de klontjes boter in een ovenschaal of braadslede. Plaats deze in een voorverwarmde oven (200 graden) gedurende ongeveer 10 minuten en vervolgens op 175 graden gedurende 25 minuten. Keer de duiven regelmatig en bedruip ze met het braadvocht. Neem de duiven uit de oven en leg ze op een voorverwarmde schaal. Maak jus door water aan het braadvocht toe te voegen.

Serveertips

Gevulde duif uit de oven met bloemkool, tomatensla en patates frites.
Tip 2. Maak jus door 1 dl. witte wijn of bouillon aan het braadvocht toe te voegen.