

### Ingrediënten voor 4 personen

4 duiven of duivenborstjes, zout en versgemalen peper, 50 gr. boter, 4 kwarteleitjes, 1 eetl. boter, 1 kleine krop ijsbergsla, 40 gr. veldsla, 1 theel. notenolie  
Saus: 1 dl kalfsfond, 1 dl. droge witte Vermouth, 2 dl. rode wijn, 1 theel. franse mosterd, 100 gr. ijskoude boter

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Frans  
**Smaak:** Neutraal  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## salade met duif en rode wijnsaus

Een warm voorgerecht

### Hulpmiddelen

2 koekenpannen, sauspan

### Vorbereiding

Was de ijsbergsla en de veldsla in koud water. Droog in een slacentrifuge.

### Bereidingswijze

Saus: Doe de kalfsfond, de Vermouth, de rode wijn en de mosterd in een sauspan. Breng dit aan de kook en laat het zachtjes inkoken tot een stroperige massa. Haal de saus van het vuur en sla er de 100 gr. koude boter in klontjes door. Houd de saus warm. Bestrooi de duivenborstjes met zout en peper. Bak ze in 50 gr. boter als biefstuk. Ze moeten van binnen nog iets rose zijn. Bak de kwarteleitjes als spiegeleieren (het gaat het makkelijkst als je ze met een keukenschaar openknipt) Snijd de ijsbergsla als julienne (dunne reepjes). Neem de mooiste blaadjes van de veldsla en leg deze langs de rand van een voorverwarmd bord. Bak de julienne van ijsbergsla in een met notenolie ingevette koekenpan op een matig vuur. De sla moet warm zijn maar nog wel knapperig. Leg de gebakken ijsbergsla in het midden van het bord binnen de krans veldsla. Giet hier de rode wijnsaus over. Snijd de gebakken duivenborstjes in dunne plakjes en leg deze warm, keurig gerangschikt, op de ijsbergsla. Leg boven op de duivenborstjes een kwarteleitje. Serveer dit gerecht lauwwarm.

### Serveertips

Lekker met toast en gezouten boter, of met notenbrood