

Ingrediënten voor 4 personen

4 duivenborsten 2 eetlepels
rozijnen 1 sjalot 50 g bloem 1 ei
50 g paneermeel enkele plakjes
wintertruffel 1 laurierblaadje 3
jeneverbessen 4 dl wildfond 2 dl
vleesgelei 1 knoflookteentje 3
eetlepels olijfolie 1/4 witte kool 1
lente-ui 50 g gedroogde
veenbessen 2 eetlepels
wittewijnazijn 1 eetlepel
mayonaise peper en zout

Tijd: > 1 uur
Keuken: Belgisch
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Kroketjes van duif met truffel en koolsla

Luxe culinaire kroketjes voor een bijzondere gelegenheid .
Geserveerd als voorgerecht of als hoofdgerecht

Bereidingswijze

Bereidingstijd: 50 min. + 30 min. afkoeltijd + 1 u vriestijd -Fruit de gesnipperde sjalot en knoflook in de olijfolie en bak de duivenborsten enkele minuten tot ze bruin zijn. Voeg de rozijnen, de jeneverbessen, het laurierblaadje en de wildfond toe. Laat 30 min sudderen zonder deksel. Haal er de duivenborsten uit en snijd het vel eraf. -Laat het braadvocht nog enkele min. inkoken. Haal het laurierblad eruit en mix dit vocht. -Cutter de duivenborsten en de wintertruffel fijn in een hakmolentje of blender. -Zeef het braadvocht en meng het onder het fijngehakte vlees. -Laat de vleesgelei smelten door het even op te warmen en voeg toe aan het vlees. -Laat dit mengsel 30 min. opstijven in de koelkast. -Maak er balletjes van met behulp van een ijschep en laat ze 1 u in de diepvriezer opstijven. Maak de koolsla: -hak de kool fijn met behulp van een mandoline en voeg er de wittewijnazijn, de mayonaise, de veenbessen en het fijngesnipperd lente-uitje aan toe. Breng op smaak met zout en peper. -Paneer de balletjes dubbel: haal ze door de bloem, vervolgens door het losgeklopte ei en dan door het paneermeel. Herhaal dit. -Frituur de kroketten op 190°C tot ze mooi goudbruin zijn. Dien op met de koolsla.

Serveertips

Kooktip Het invriezen zorgt ervoor dat je mooiere balletjes kunt vormen. Zorg er echter wel voor dat ze helemaal ontdooid zijn tijdens het bakken. Verifieer even na het bakken van de eerste kroket.