

Ingrediënten voor 4 personen

4 JONGE DUIVEN ZOUT
PEPER 4 TAKJES VERSE TIJM
60 GRAM BOTER 5 EETLEPELS
OLIJFOLIE 2 DL DROGE WITTE
WIJN 200 GRAM DOPERWTJES
2 DL KIPPEBOUILLON SNUFJE
NOOTMUSKAAT 4 EETLEPELS
CRÈME FRAÎCHE 2 EETLEPELS
PETERSELIE 1 EETLEPEL
BIESLOOK

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Neutraal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

duif met doperwtjessaus

Piccioni con sals piselli

Bereidingswijze

Maak de duiven van binnen en buiten droog en strooi het zout en peper in de buikholten en leg een takje verse tijm en een klontje boter erin. Verhit de olie in een braadpan en schroei de duiven rondom dicht. Temper het vuur en braad de duiven in 30 minuten gaar. Keer ze regelmatig en bedruip ze met de olie. Neem de duiven na het braden uit de pan. Houd ze warm. Verwijder de olie uit de pan. Blus met de wijn en roer alle aanzetsels van de bodem van de pan los. Laat even de kook erover komen. Zeef het vocht door een tevoren vochtig gemaakte doek. Breng het met de doperwtjes en de bouillon aan de kook. Druk met de bolle kant van een houten lepel de erwtjes plat. Laat de saus 12 minuten zachtjes doorkoken. Voeg zout, peper en nootmuskaat toe. Verwijder de takjes tijm uit de buikholten. Leg de duiven op voorverwarmde borden. Roer de creme fraiche door de saus en schenk deze onmiddellijk over de duiven. Bestrooi het gerecht met peterselie en bieslook.