

Ingrediënten voor 4 personen

2 houtduifjes - 3 uien - 2  
preistengels - 2 wortelen - 1/2  
knolselder - 1 laurierblad - peper  
en zout - 4 a 5 eiwitten - enkele  
groene koolbladeren - 100 gr  
boschampionns - 40 gr boter

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Belgisch  
**Smaak:** Zout  
**Soort\_gerecht:** Soep  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Consomme van houtduif met boschampionns

### Vorbereiding

Laat door de poelier het borstvlees van de karkassen van de houtduiven verwijderen en bewaar de karkassen. Maak alle groenten schoon. Doe de bouten van de duiven en de karkassen in een ruime pan met koud water en voeg er grofgesneden 3 uien, 1 prei, 1 wortel, 1/4 knolselder, 1 laurierblad, peper en zout aan toe. Breng alles aan de kook en laat 1 1/2 uur koken. Schep daarbij regelmatig het schuim van de oppervlakte. Laat de bouillon afkoelen en giet alles door een zeef.

### Bereidingswijze

Snijd intussen 1 prei, 1 wortel en 1/4 knolselder in kleine stukjes en meng die met de eiwitten. Voeg hier de gezeefde bouillon aan toe en laat alles dan op een zacht vuurtje tegen de kook aankomen. Bovenaan wordt dan een "koek" gevormd waarin alle onreinheden verzameld worden. Zet na 1 uur het vuur af en laat de koek naar de bodem van de pan zakken, bovenaan komt dan de heldere bouillon vrij. Bak de duivenborstjes knapperig in de boter en snijd ze in fijne reepjes. Pocheer de groene koolbladeren en snijd ze ook in reepjes. Doe hetzelfde met de boschampionns en bak ze in wat boter. Verwarm de soepborden.

### Serveertips

Leg de reepjes duivenborst, groene kool en boschampionns in de borden en overgiet met de hete consomme.