



Duifrecepten / v0.4

Inhoudsopgave.

Bruine borstjes met bier en honing.....	3
Gebraden tamme duif met peren en portosaus.	4
Gegrilleerde duif met beurre de maître.....	6
Lauwe salade van duif met linzen in een koriander-vinaigrette.	7
Gebruikte afkortingen.....	8

Bruine borstjes met bier en honing.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman,
Poelier Reedijk,
Smulweb

Ingrediënten

12 aardappelen, mooie
1 fl bier, blond
- boter
150 g groenten*
3 el honing
8 kipborstjes**
- peper, versgemalen
3 dl room
4 tk tijm
4 str witlof
- zout

Bereiding.

Maak de groenten en het witlof schoon en snijd de witlof in de lengte in repen.
Kook de groenten beetgaar en de aardappelen in de schil halfgaar.
Snijd de aardappelen in blokjes.
Wrijf de blanke borstjes in met versgemalen peper en zout en bak ze in een beetje boter zo bruin dat ze nog wat rosé van binnen zijn.
Haal ze uit de pan en houd ze warm.
Voeg langzaam het flesje bier toe.
Roer de aanbaksels los.
Voeg daarna de room en de takjes tijm toe en laat zachtjes inkoken tot de gewenste (saus)dikte is bereikt.
Breng de saus op smaak met versgemalen peper en zout.
Zet de aardappelblokjes snel even in boter goudbruin aan.
Roerbak in een wok ook de witlofrepjes in wat boter goudbruin (ze moeten knapperig blijven).
Snijd de bruine borstjes schuin in plakjes.
Scheep op voorverwarmde borden middenin wat saus, leg de borstjes daarin, schep er nog een beetje saus over en schik de groenten met de aardappelblokjes eromheen.

Tip:

Drink er hetzelfde bier bij als dat in de saus is verwerkt.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

* Broccoli- en bloemkoolroosjes, spruitjes, haricots verts, enz.
** Kan ook kalkoen, eend, duif of ander blank vlees zijn

Gebraden tamme duif met peren en portosaus.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Kook 2015-2016

Ingrediënten

Voor de duif:

4 duiven, hele
8 jeneverbessen
4 laurierblaadjes
4 el olie, zonnebloem-
- peper
4 tk rozemarijn
4 tk tijm
4 pl vetspek, gerookt
- zout

Voor de portosaus:

- boter
1 grapefruit, rode
4 el honing
- peper, versgemalen
2½ dl port, rode
5 dl wildfond
- zout

Bereiding.

Duif:

Verwarm de oven voor op 175°C.
Peper en zout de duiven van binnen en van buiten.
Maak in een braadslede 4 plekjes met de rozemarijn, tijm, jeneverbessen en laurierblaadjes.
Leg op elke plek een duif.
Verhit in een steelpan de zonnebloemolie tot het heet is en giet de olie vervolgens over de duiven.
Leg op elke duif een plak vetspek.
Plaats het geheel 10 min. in de hete oven.
Zet daarna de oven op 125°C
Verwarm het geheel nog 15 min. en bedruip de duiven elke 5 min. met het vrijgekomen braadvocht.
Haal 5 min. voor het eind van de braadtijd het spekvat van de duiven af voor een mooie korst op de duiven.
Laat de duiven voor het opdienen 10 min. rusten.

Portosaus:

Voeg de fond en de porto samen in een kookpot en laat het inkoken tot je ongeveer de helft overhoudt.
Voeg de honing toe en laat nog even verder inkoken.
Breng het op smaak met versgemalen peper en zout en werk de saus verder af met enkele klontjes boter.
Fris de saus op met het grapefruitsap naar smaak.

Stoofperen:

Snijdt met een dunschiller 3 reepjes gele schil van de citroen.
Schil de peertjes met een scherp mes of dunschiller (laat de steeltjes eraan).
Doe de peren in een ruime pan en voeg de wijn toe.
Vul het aan met water tot de peertjes net onder staan.
Voeg de citroenreepjes, de suiker en het kaneelstokje toe en breng aan het de kook.
Voeg voor een extra kruidig accent de kruidnagels en de laurier toe.
Stoof de peren 60 min. op een laag vuur.
Serveer de peren warm of koud.

Ingrediënten (vervolg):**Voor de peren:**

1 citroen
1 kaneelstokje
(4 kruidnagels)
(1 laurierblad)
1 kg peren, stoof-
(Gieser Wildeman)
75 g suiker
250 ml wijn, rode

Bereidingstijd:

- duif: 50 min.
- saus: 30 min.
- peren: 70 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Gegrilleerde duif met beurre de maître.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

50 g boter
½ duif p.p.
1 el meel, paneer-
- peper, versgemalen
1 snf salie
- zout

Voor de beurre de maître:

250 g boter
2 el citroensap
- peper, versgemalen
2 el peterselie, fijn-
gehakte
- zout

Bereiding.

Wrijf de duiven in met de kruiden.
Braad ze bruin in de boter.
Haal de duiven uit de pan.
Strooi er wat paneermeel op.
Maak ze gaar onder de grill; ze kunnen zowel plat gegrilleerd worden als aan het braadspit (ca. 20 min.).
Vermeng in tussentijd de 250 g boter met de fijn-gehakte peterselie, de citroensap, flink wat zout en versgemalen peper.
Blijf roeren tot al het citroensap is opgenomen en er een homogene massa is ontstaan.
Maak er een rol van in aluminiumfolie.
Vouw de zijken goed dicht.
Druk de boter het goed met de handen aan en rol over de tafel, zodat er een mooie ronde vorm ontstaat.
Laat de rol in het vriesvak of de vriezer goed opstijven.
Snijd er bij het serveren mooie ronde plakken af.

Tip:

De beurre de maître is, in folie, 14 dagen houdbaar in de koelkast.

Bereidingstijd: 45 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Lauwe salade van duif met linzen in een koriander-vinaigrette.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Poelier Reedijk

Ingrediënten

2 duiven, Barneveldse
200 g linzen (24-uur
geweekt)
- peper, versgemalen
1 sjalotje, gesnipperd
- zout

Voor de salade:

½ krp frisée
½ bs kervel
½ krp sla, eikenblad-
½ krp sla, rode
1 bs waterkers

Voor de vinaigrette:

0,4 dl azijn, sherry-
1½ dl bouillon, runder-,
krachtige
5 g korianderzaadjes,
geroosterd en gemalen
1 tl Löwensenf (Duitse
mosterd)
½ dl olie, druivenpit-
½ dl olie, maïs-
½ dl olie, walnoten-
- peper versgemalen
1 sjalotje, gesnipperd

Bereiding.

Was de slasoorten onder stromend water.
Pluk de waterkers en de kervel, was ook die en
maak alles in een slacentrifuge droog.
Roer alle ingrediënten voor de vinaigrette goed
door elkaar.

Wrijf de duiven in met peper en versgemalen
peper.

Verhit de boter in een passende braadslee.

Braad de duiven in de boter rondom bruin.

Zet de duiven hierna 5 min. in een op 220 C
voorverwarmde oven.

Laat ze vervolgens op een warme plaats 10
min. rusten.

Verwarm intussen de geweekte linzen met het
gesnipperde sjalotje en 2 el vinaigrette en
maak de sla met de rest van de vinaigrette aan.
Verwijder de borstjes van de duiven en snijd ze
in dunne plakjes.

Leg de slasoorten als mooie bouquetjes op 4
lauwwarme borden.

Schep er wat van de linzen omheen.

Dresseer de duivenborsten in een waaiervorm
aan de voorzijde van ieder bord.

Besprenkel het geheel met de achtergebleven
vinaigrette.

Garneer de borden met enkele takjes kervel.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

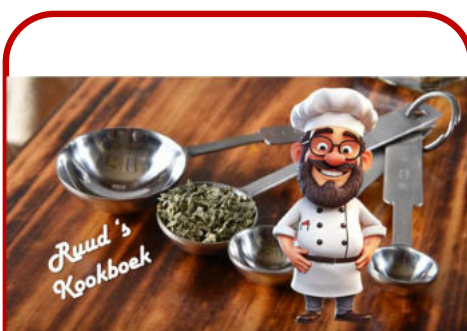
w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)



