



## Duif gebakken in brioche met aceto balsamico jus en aardappel batonnetes

Datum: 21-03-2011  
Type gerecht: Tussengerecht  
Samengesteld door: Frank Theeuwen  
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

#### **Duif:**

- 8 duivenborstjes
- 130 g bloem
- 5 g verse gist
- 8 g suiker
- 1 ei
- 3 dl melk
- 40 g boter
- zout
- 16 andijviebladeren
- eidooier

#### **Saus:**

- 0,5 l rode wijn
- 2 eetl suiker
- 0,25 l jus de veau
- aceto balsamico

#### **Presentatie:**

- 16 sprieten bieslook

#### **Groenten:**

- 8 roosjes broccoli
- 6 aardappelen

### Bereidingswijze:

#### **Duif:**

Verwijder het vel en eventueel het vetlaagje van de duivenborstjes. Blancheer de andijviebladeren kort en spoel koud. Verwarm de melk met de suiker tot 37 graden, los de gist op in de melk en klop de eieren erdoor. Zeef de bloem en voeg bij het mengsel. Meng goed, voeg een snufje zout toe en kneed tot een soepel deeg. Laat onder een vochtige doek rijzen. Rol het briochedeeg zeer dun uit. Pak de duivenborstjes in de geblancheerde andijviebladeren en rol vervolgens zéér strak in de briochedeeg. Smeer het pakketje royaal in met losgeklopte eidooier waaraan enkele druppels water zijn toegevoegd en bak de pakketjes in ca 10 min in een voorverwarmde oven van 180 graden tot een kerntemperatuur 58 graden. Laat even rusten.

#### **Groenten:**

Maak broccoli schoon en blancheer of stoom deze beetgaar. Schil de aardappelen, snijd in bâtonnettes en blancheer. Laat uitlekken en bak in boter krokant en goudbruin.

#### **Saus:**

Kook rode wijn met suiker (suiker naar smaak) in tot deze stroperig is voeg aceto balsamico (max. 1 el) en laat nog eventjes reduceren en voeg vervolgens de jus de veau toe. Reduceer de saus tot de gewenste hoeveelheid en breng dan op smaak met peper, zout en zonodig nog een beetje suiker.

**Presentatie:**

Halveer de pakketjes. Leg uit het midden van een warm bord de 2 helften van het pakketje in een "V" vorm en lepel in het midden daarvan wat saus. Maak hierlangs een stapeltje van vijf bâtonettes. Garneer af met broccoli en bieslook.