

MENU MEI



Broodtaartje | appel | duif | jus

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<u>Duivenborst</u> 600 g duivenborst 50 g boter	<u>Duivenborst</u> Kruid de duivenborst met zout en peper. Bak de borsten om en om, in boter ongeveer 3 minuten. Haal het vlees uit de pan en bewaar afgedekt in de koeling. Bewaar de pan (met boter) voor de jus! Als de duif is afgekoeld, snijd hem dan in zo dun mogelijke plakken.
<u>Duivenjus</u> 170 g winterpeen 1 sjalot 1,25 stengel bleekselderij 180 ml port 70 ml crème de cassis 400 ml gevogeltebouillon 1 el boter peper en zout maïzena	<u>Duivenjus</u> Bak de klein gesneden sjalot, wortel en bleekselderij met 1 el boter in de pan waarin de borsten gebakken zijn. Blus af met port en crème de cassis. Voeg gevogelte bouillon toe en laat wat inkoken. Zeef de jus en breng op smaak met peper en zout. Verwarm net voor het uitserveren de jus en bind deze licht met wat maïzena.
<u>Kippenlever</u> 1 grote ui 2 tenen knoflook 120 g kippenlever 2 takjes tijm 70 ml room	<u>Kippenlever</u> Snipper de ui zeer fijn. Bak de lever met de ui en uitgeperste knoflook tot de kippenlever mooi bruin is. Voeg de takjes tijm en room toe en laat 3 minuten zachtjes koken. Verwijder de tijm. Doe de kippenlever in de blender en mix dit tot een gladde crème. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar in de koeling.
<u>Rode ui-vijgen chutney</u> 80 g gedroogde vijgen 100 g rode ui 15 g basterdsuiker 3 st kruidnagel 15 ml rode wijnazijn 70 ml water	<u>Rode ui-vijgen chutney</u> Doe de vijgen in een kom en voeg zo veel kokend water toe tot ze onderstaan. Week ze ongeveer 10 minuten tot ze zacht zijn. Halveer de uien en snijd in dunne ringen. Verhit de boter in een koekenpan op middelhoog vuur, voeg de uienringen toe en bak ze ongeveer 10 min zacht. Strooi de suiker erover en roer tot deze opgelost is. Laat de vijgen uitlekken, snijd ze in kleine stukjes en voeg ze toe aan de ui, samen met kruidnagel, peper en azijn. Giet er het water bij. Breng het geheel aan de kook, draai het vuur laag en laat 10 minuten zachtjes koken. Verwijder de kruidnagel en bewaar op de werkbank.
<u>Zuurdesembrood</u> 12 plakken zuurdesembrood (= half voorgesneden zuurdesembrood) boter voor toast besmeren	<u>Zuurdesembrood</u> Steek rondjes van Ø 5 cm uit het brood. Besmeer deze aan beide zijden dun met gesmolten roomboter en bak ze een beetje krokant in ca. 6 minuten in een oven van 185°C. Bewaar tot afwerking.

MENU MEI

Appel

2 golden delicious appel
1 citroen - sap

Appel

Schil de appel en haal het klokhuis eruit met een appelboor.
Snijd de appel in dunne plakjes. Steek rondjes van Ø 5 cm uit de appelschijfjes.
Bewaar in een bakje water met citroensap.

Eindbewerking

takjes platte peterselie

Eindbewerking en presentatie

Leg de brood rondjes op een ovenplaat
Besmeer het brood met de kippenlever crème.
Beleg daarna met een plakje appel.
Leg er daarna in waaiervorm de plakjes duif op.
Zet de opgemaakte broodjes 5 minuten in de voorverwarmde oven (185 °C)
Leg het broodje op een bord, schenk er de warme jus overheen.
Garneer met de chutney en wat platte peterselie.

