

Duif – Geitenkaas

Anjodui?f – erwten – groene asperge – gebrande zilverui – dôme geitenkaas-honing

Duif

1. Fileer de Anjoduiven en verwijder eventuele resterende vliesjes. Kruid de borsten met peper en zout
2. Bak de duivenborsten op de velkant krokant in een hete pan met een beetje olijfolie. Draai kort om en laat verder zachtjes garen tot de gewenste cuisson. Laat even rusten

Erwten

1. Pel en snipper de sjalot fijn. Stoof aan in een scheutje olijfolie en voeg de erwten toe. Warm kort op en kruid met peper en zout. Houd de erwten beetgaar

Groene asperges

1. Maak de groene asperges schoon en verwijder het harde uiteinde. Snijd de toppen op gelijke lengte en blancheer kort in gezouten water. Spoel onmiddellijk koud
2. Meng de aspergetoppen met wittewijnazijn en olijfolie. Kruid met peper en zout

Zilverui

1. Breng de gevogeltebouillon aan de kook en blancheer de zilveruitjes kort. Laat afkoelen, pel en halveer ze
2. Brand de snijkant van de zilveruitjes met een brander. Marineer met olijfolie en kruid met peper en zout

Dresseren

1. Lak de duivenborsten na het bakken met hoisinsaus en werk af met de krokante sesam
2. Verdeel de warme erwten over de borden en schik de duivenborst erop of ernaast
3. Plaats de dôme geitenkaas-honing op het bord en verdeel de aspergetoppen en gebrande zilverui rondom
4. Werk eventueel nog af met enkele jonge kruiden

Stylingtip (optioneel)

Houd de duivenborst mooi rosé. De hoisin en sesam geven voldoende smaak en karakter. Laat de dôme op temperatuur komen volgens de richtlijnen van CruTaste zodat de textuur mooi tot zijn recht komt

Ingrediënten

Voor 4 personen

Duif:

- 2 Anjoduiven
- 2 el hoisinsaus
- 30 gram krokante sesam
- Olijfolie, peper en zout

Erwten:

- 250 gram verse erwten
- 1 sjalot

Groene asperges:

- 8 Groene asperges
- 1 el wittewijnazijn

Zilverui:

- 8 zilveruitjes
- 100 ml gevogeltebouillon

Afwerking:

- 12 dômes geitenkaas-honing Cru'Taste