

ANJOUDEUIF MET GROENE KOOL, KNOSELDERIJ EN GEVOGELTE-JUS

INGREDIËNTEN

- 2 Anjouduiven, schoongemaakt | poelier of groothandel
- 1 groene kool
- 1 knolselderij
- 500 ml gevogelte-fond | supermarkt of speciaalzaak
- 1 el roomboter
- 3 el zonnebloemolie
- 2 el olijfolie
- 1 el aardappelzetmeel en 2 el water
- 1 tl vadouvan | supermarkt
- 1 takje of 1 tl rozemarijn
- 1 takje of 1 tl tijm
- 4 eetbare deeg-bakjes | supermarkt

BENODIGDHEDEN

blender/keukenmachine, grote snijplank, deegroller, schuimspaan, braadslee, keukenfolie, aluminiumfolie, keukenpapier



BEREIDINGSWIJZE

Stap 1: Knolselderij

- Schil deze rondom en snijd in kleine gelijke blokken.
- Doe de 2 el olijfolie in een (steel)pan, verhit de olie op middelhoog vuur en voeg knolselderijblokken toe;
- Na 2 minuten rondom aanbakken de 2 el water toevoegen, doorroeren en laten inkoken tot water verdampt is.
- Doe de zachte blokken in een blender en pureer tot een zachte crème overblijft.
- Doe de knolselderijcrème in een kleine steelpan en zet deze weg op kamertemperatuur.

Stap 2: Groene kool

- Pel drie van de buitenste bladeren voorzichtig af – ze moeten heel blijven (als een blad lelijk of gescheurd is deze niet meer gebruiken).
- Snijd de witte middennerf uit het groene blad en doe deze weg.

- Breng in een pan een laagje water aan de kook en laat zachtjes doorkoken.
- Leg elk heel/gaaf blad in het water en laat 3 minuten garen.
- Schep met een schuimspaan eruit en herhaal dit met de twee andere bladeren.
- Leg op het aanrecht een strook plastic keukenfolie van ong. 40-50 cm breed uit.
- Dep de drie koolbladeren droog met keukenpapier en leg deze dakpansgewijs naast elkaar op het folie, van links naar rechts.
- Rol de bladeren plat met de deegroller (ze mogen nu iets in scheuren aan de bladeinden).
- Snijd de resterende kool over de stronk door de midden en leg een helft weg.
- Snijd van de te gebruiken helft de witte middennerf eruit en snijd vervolgens deze halve kool tot vlokken ter grootte van de bekende chocoladevlokken.

- Neem een steelpan, doe er de 1 el roomboter in en bak de vlokken samen met de vadouvan op zacht vuur tot de koolvlokken gaar zijn.
- Neem pan van het vuur en schep de vlokken-massa als een 4 cm dikke/hoge worst over de gehele breedte van de drie groene koolbladeren.
- Rol nu de voorzijde folie met blad op als een sushirol die zo ong. 25-30 cm lang en 5-6 dik wordt (houd de folie aan de buitenzijde).
- Draai de folie-einden rond zodat een soort worst ontstaat.
- Snijd nu de uiteinden van de rol af met een scherp, groot keukenmes zodat een mooie rechte rol van 20-25 cm overblijft.
- Snijd de rol in 4 gelijke stukken van 5-6 cm per stuk.
- Verwijder nu pas het folie van elk rolletje.
- Leg de rolletjes even weg op een bordje.

Stap 3 : Anjouduif

- Verwarm de oven voor op 180 graden hete lucht of 200 graden boven/onder warmte.
- Zet een steelpan op middelhoog vuur en braad de duif in de 3 el zonnebloemolie rondom goudbruin aan.
- Laat de duif niet doorgaren in de pan.
- Neem duif uit de pan, leg met borst naar beneden in de braadslee.
- Na 5 minuten in de over de temperatuur terugbrengen naar 100 graden en laat 15-20 min in de voorverwarmde oven doorgaren.
- Zet dan de oven uit en voeg de vier koolrolletjes los toe aan de braadslee met duif (in de oven).

Stap 4: Gevogelte-jus

- Doe de fond in een steelpan tezamen met blaadjes rozemarijn en tijm.
- Kook het vocht in tot de helft (ong. 250 ml).
- Laat de fond nu nog heel lichtjes koken.
- Meng de 1 el aardappelzetmeel en de 2 el koud water in een apart bakje.
- Roer dit papje beetje bij beetje door de warme fond tot een gebonden saus ontstaat.
- Proef of er nog zout en peper toegevoegd mag worden
- Houd de saus warm op heel klein vuur.

Stap 5: Opmaak van de borden

- Haal de duif en kool uit de oven en laat nog 5 minuten onder aluminium folie in de braadslee rusten; zet nu vier borden alvast in de nog lauwwarme oven.
- Verwarm de knolselderij-crème al roerend op heel laag vuur in het steelpannetje, niet laten koken.
- Leg de duifjes met de borst naar boven op een stevige snijplank en snijd met een (uitbeen)mes de borst pal langs het borstbot van het karkas af (de borst is van binnen mooi rozerood echter wel helemaal gaar!); zit er een boutje aan de duif, snij deze op het gewrichtje door en snij evt. het vel bij.
- Neem de nu warme borden uit de oven leg de duif iets links van het midden op het bord met binnenzijde naar boven; leg het koolrolletje (met boutje) rechtsboven van het midden, schep de knolselderijcrème in het deegbakje en leg deze rechtsonder van het midden.
- Drapeer per bord 4 el van de warme saus tussen het vlees en de groenten en serveer nu direct aan tafel.

BON APPETIT! EN FIJNE FEESTDAGEN TOEGEWENST!

P.S. van het overgebleven karkas kunt u de volgende dag een heerlijke bouillon trekken!

www.mondragon.nl/dineren

