

Gebakken duif met wortelen, raapjes en gemarineerde rode ui



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 15 cl rode wijn azijn
- 1 el Suiker
- 1 rode ui
- 4 wortelen
- 4 kleine raapjes
- 4 duiven
- 1 tijm
- 8 kerstomaten rood en geel
- 10 cl olijfolie
- 1 pezo

Bereiding

Verwarm de wijnazijn met de suiker in een steelpan.

Pel de ui en snij hem in reepjes, leg deze in de wame wijnazijn en laat afkoelen, schep tussendoor om.

Schil de wortelen en de raapjes.

Snij de wortelen in dunne staafjes en de raapjes in dikke schijfjes.

Kook deze samen 10 min. in gezouten water.

Verwarm de oven op 180 °

Verhit de olie op een hoog vuur en bak de duiven rondom bruin.

Kruid met peper en zout en schep vaak om.

Voeg de tijm en de voorgekookte groenten toe, meng goed, zet het deksel op de pan en zet dit 30 min. in de oven

Haal de duiven uit de pan en snij in twee, snij de kerstomaten in vier

Dresseer de duiven met de warme groenten en de kerstomaten op de borden.
Werk af met de gemarineerde ui en een scheutje bakvocht.