

Duif Peking style



Ingrediënten

Bereiding

Ingrediënten

Voor 4 personen

Vorbereiding: 20 minuten -Bereiding:45 minuten -Moeilijkheidsgraad: 3

Duif

2 duiven •

5 kruidenpoeder (5 spice powder) –

peper en zout •

geklaarde boter

Laklaag

3 el BBQ-saus –

3 el hoisinsaus –

mespuntje knoflook,

fijnggehakt geraspte schilletjes van 1/4 limoen •

snuifje 5 kruidenpoeder

Pannenkoekjes

45,5 cl water •

75 g ganzenvet –

snuifje zout •

500 g bloem •

maisolie

Afwerking

1 potje snackkomkommers •

sushiazijn - peper en zout –

30 g kaviaar

jonge korianderscheutjes

Bereiding

Duif:

Verwarm de oven voor op 160°C.

Kruid de duiven aan de binnen- en buitenkant met het 5 kruidenpoeder, peper en zout.

Verhit geklaarde boter in een cocotte en kleur daarin de duiven aan alle kanten tot ze mooi goudbruin gebakken zijn. Plaats de cocotte in de warme oven en bak de duiven in 8 tot 10 minuten af. Bedruip de duiven om de 2 minuten met het braadvocht. Haal ze vervolgens uit de oven, dek de cocotte af met aluminiumfolie en laat zo een kwartier rusten.

Versnij daarna de duif, Snij de borsten los van het karkas. Maak ook de boutjes los. Meestal zijn de boutjes dan nog net iets te rauw. Bak ze daarom nog even kort om en om in de pan met wat boter tot ze gaar zijn

Laklaag:

Meng alle ingrediënten voor de laklaag. Bestrijk het vlees van de duiven met deze laklaag. Zet de oventemperatuur op 60°C, Bedek het vlees van de duiven met aluminiumfolie en laat zo tien minuten rusten in de warme oven. Herhaal indien nodig

Pannenkoekjes:

Breng het water met het ganzenvet en zout aan de kook. Meng er al roerend de bloem onder. Kneed hier een stevig deeg van en rol dun uit op een bebloemde tafel tot pannenkoekdikte. Steek er ronde plakken uit van ongeveer 15 cm doorsnede {een kommetje erop zetten en voorzichtig rondom snijden gaat ook}. Gak deze pannenkoekjes in een koekenpan met een beetje maïsolie om en om goudbruin, zoals een flensje. (Koop eventueel lotuspannekoekjes)

Afwerking: neem 1 potje snackkomkommers en snij die over de lengte in 8 lange reepjes. Kruid ze met peper en zouten sprenkel er een klein beetje sushiazijn over. Snij lange repen van de lauwwarme duivenborst en vouw een reep met een komkommerreepje en wat van de laklaag in een pannenkoekje Werk af met een lepeltje kaviaar, de jonge korianderscheutjes en een snuifje 5 kruidenpoeder.