

RECEPT MET  
INGREDIËNTEN  
UIT ONZE  
WINKELS

# DUIVEN VELOUTÉ

4 PERSONEN

## INGREDIËNTEN

- 4 DUIVEN
- 4 STENGELS WITTE SELDER
- 3 WORTELEN
- 1 BONK AJUIN
- 10 WITTE PEPERBOLLEN
- TIJM
- LAURIER
- ROZEMARIJN
- VERMICELLI
- 1,5 EETLEPEL BLOEM
- 50GR BOTER
- 150 ML ROOM
- PEPER
- ZOUT

## BOUILLON

- 1** 4 Duiven uit de verpakking nemen
- 2** Kokend water opzetten
- 3** Duiven in de pot kokend water doen. 1min afkoken
- 4** Afgieten, duiven afspoelen en pot terug uitpoetsen.  
Dit doen we om de bloedresten uit de duiven te krijgen (anders wordt de soep troebel)
- 5** Duiven terug in de pot doen
- 6** Wit van prei volledig, een paar stengels witte selder, 1 wortel in groffe stukken, 1 bonk ajuin in twee stukken, 10 witte peperbolletjes volledig, boeket garnit (tijm, laurier, rozemarijn), afgestroken eetlepel zout
- 7** Pot vullen tot alles juist onder staat. (hoe minder water, hoe sterker de bouillon)
- 8** Breng deze tot het kookpunt en zet op een klein vuurtje (licht pruttelend) met het deksel op de pot
- 9** 1 uur laten pruttelen
- 10** Afgieten door een zeef in een andere pot. (dit wordt de basis van de soep.)

## VÉLOUTÉ

- 1** Maak een Roux
  - 50gr boter opwarmen met 1,5 eetlepel bloem.
  - Goed roeren en uitkoken op een klein vuurtje
- 2** Voeg de bouillon toe tot de juiste consistentie vormt
- 3** Voeg 150 ml room toe
- 4** Snijd brunoise van wortel, knolselder, oesterzwam, witte selder
- 5** Blancheer deze brunoise 2 min in kokend water
- 6** Voeg de brunoise toe aan de véloutemin in kokend water
- 7** Breng op smaak met peper en zout

## SERVEREN

- 1** Pel de duivenfilet van het karkas
- 2** Leg mooie blokjes van het vlees in het bord.  
Voeg deze zeker niet in de pot toe, deze maken de soep troebel
- 3** Schenk de soep uit in het bord

HET  
SEI  
ZOEN

ALLES WAT NU  
LEKKER IS

Smakelijk!