

## Hoofdgerecht



### Duivenborstjes met Gigondassaus en noedels

#### Voor 15 personen

- 8 flinke duiven
- 9 dl gevogelte fond (bij voorkeur van duiven)
- 5,5 dl rode wijn, bij voorkeur Gigondas, Cote du Rhone
- zout
- peper uit de molen
- flinke mespunt suiker
- 200 g boter
- 150 g boter, ijskoud in stukjes verdeeld
- 900-1100 g gekookte broccoli (roosjes)

#### Voor de noedels:

- 375 g bloem
- zout
- 4 eieren
- 4 theelepels olijfolie
- 75 g boter

#### Bereiding

Begin met de noedels. Zeef de bloem en een flinke mespunt zout in een kom. Roer in een andere kom de eieren los en voeg, al roerend, de olie toe.

Schenk het mengsel bij de bloem en kneed het geheel snel met de handen door elkaar. Er dient een stevig en elastisch deeg te ontstaan. Laat het deeg 1 uur rusten onder een vochtig gemaakte doek. Rol het deeg uit op een licht met bloem bestoven werkplank.

Vorm er opnieuw een bal van en rol het daarna, in twee of drie gedeelten, uit tot een zeer dunne rechthoekige lap. Snijd het in zeer smalle (ca 4 mm brede) repen. Hang de repen over een stokje en laat ze drogen. U kunt voor de noedels ook een pastamachine gebruiken. Voeg dan 2 theelepels olie extra toe aan de losgeroerde eieren.

Laat de fond en de wijn indampen tot er niet veel meer dan 7,5 deciliter is overgebleven. Voeg er zout, peper en wat suiker naar smaak aan toe. Maak de borstfilets droog met een stuk keukenpapier en wrijf ze in met wat zout en peper.

Zie ook volgend blad.



Verhit de boter in een grote koekenpan en bak de duivenborstjes, om en om, mooi bruin in 6 tot 8 minuten. Leg ze op een grote voorverwarmde schaal.

Kook de noedels, in ruim water waaraan wat zout is toegevoegd, in 5 tot 6 minuten gaar. Laat ze goed uitlekken en warm ze vlak voor het opdienen met een klontje boter op. Strooi er eventueel een klein beetje geraspte nootmuskaat over. Klop de boter stukje voor stukje door de saus en neem, tijdens het kloppen van het laatste stukje, het pannetje met de saus van de warmtebron. Schenk de helft van de saus over de duivenborstjes en dien de rest apart op in een voorverwarmde sauskom.

Schik de gekookte broccoli naast de duivenborstjes. Geef de noedels er apart bij op voorverwarmde bordjes.