



## Portobello met witlofsalade, duivenborst en spekjes

### Ingrediënten voor 12 personen

- 10 duiven
- 6 witlof
- 3 appels
- 60 gr suiker, 60 gr water
- 1 bosje waterkers
- 12 portobello
- 12 spekjes-ham
- ½ dl olijfolie
- 2 dl zonnebloemolie
- 1 dl aceto azijn
- 2 sjalot
- Boter
- Peper
- zout

### Bereiding

#### *Voor de portobello*

- Verwijder de steel van de portobello en breng de portobello van binnen op smaak met peper, zout, olijfolie en boter
- Gaar de portobello in de oven in 8 minuten op 160 graden tot het vocht vrijkomt
- Laat afkoelen, maar laat het vocht er op zitten



### **Voor de duif**

- Peper en zout de duif op het karkas en braad de duif aan
- Verwarm de oven voor op 200 graden
- Bak de duif in de oven 6 min. op 170 graden op de borst
- Laat de duif afkoelen
- Snijd het borstje van het karkas en gebruik die eventueel voor fond
- Snijd het vlees in mooie plakjes.

### **Dressing**

- Snipper de sjalot fijn en roer dit met de aceto azijn, zout en peper door elkaar
- Voeg al roerende de olie toe en breng verder op smaak met peper en zout.

### **Voor de witlofsalade**

- Snij de witlof in lengte (dan verkleurt witlof niet). en 2 appels julienne en meng dit door elkaar  
Breng op smaak met de dressing
- Droog de spekjes op matje op 140 c.
- Appel in 2 plakjes snijden met mandoline, door suikerwater halen en op afbakmatje op 140 C drogen.

*doe <sup>met</sup> extra sap in het water  
rd witlof dan verkleurt hij  
niet zo gauw.*

### **Serveren:**

- Portobello op bord dresser en leg hierop de duif
- Drapeer daarop de witlofsalade en de dressing.
- Garneer met spek, gedroogde appel, de dressing en cresson, is de tweede keer spek.

