

2. Portobello met witlofsalade, duivenborst en spekjes.

Ingrediënten voor 10 personen:

8 duiven	½ dl. olijfolie	10 spekjes-ham
5 witlofstronken	2 dl. zonnebloem-olie	1 sjalotje
2 appels	1 dl. aceto-azijn	
50 gr. suiker-50 gr. water		
1 bosje waterkers		
10 portobello, olie, boter		
Peper en zout		



Bereiding :

Portobello

1. Steel portobello verwijderen en van binnen op smaak maken met peper, zout , olijfolie en boter.
2. Portobello 8minuten in oven garen op 160°C tot het vocht vrijkomt.(afkoelen)

Duif

1. Duif op karkas peperen en zouten, daarna op de borst bakken vervolgens 6 min. in oven op 170°C.
2. Duif afkoelen en het borstje van het karkas snijden en daarna in mooie plakjes snijden.

Witlofsalade

1. De witlof en één appel in julienne snijden, door elkaar mengen en op smaak maken met de dressing.
2. Spekjes op een bakmatje drogen in de oven op 140°C.
3. De tweede appel meet de mandoline in plakjes snijden. De plakjes door het suikerwater halen en op een bakmatje in de oven op 140°C afbakken.

Dressing

1. Sjalotje fijn snipperen en met de aceto, peper en zout door elkaar roeren.
2. Olie al roerende toevoegen en op smaak brengen met peperen zout.



Opmaken/serveren(facultatief)

1. De portobello op het bord leggen, hierop de duif leggen en daarop de witlofsalade en de dressing.
2. Garneren met de spek, appel, de dressing en de cresson.