

Duer med ingefær sauce, stegt kartoffel, svampe og æblepure

1 stk due pr person
salt, peber og olie

Sauce

24 stk perleløg
3 stk appelsiner
80 gr ingefær
2 spk honning
3 fed hvidløg
5 dl mørk fond
75 gr smør

400 gr bl svampe
olie, salt og peber

Kartoffel

3 stk kartofler
3 spk olivenolie
3 fed hvidløg
1 kvist rosmarin
1 1/2 dl kyllingefond

Æblepure

4 stk æbler
25 gr smør
50 gr sukker
1/2 dl æble eddike
hakket persille

Rens duerne og skylles, tørres af i køkkenrulle. Skær vinger og lår af. Bruges til sauce
Gnid duerne med salt, brunes af i olie. Ved servering sættes i ovnen ved 200 g i 12- 15 min,
trækker i 10 min. Skær brystet fra kan lunes i ovnen ved 150 g i 5 min i et ildfast fad
med stanniøl over.

Æblepure: Skræl æblerne, skæres i grove tern, ristes af i smør og sukker, tilsæt eddike, lad
det dampe til de er møre, blendes til pure.

Ved servering lunes pureen med kødet fra duerlår, vendes med hakket persille og smages
til med salt og peber.

Sauce: Pil perleløg, skræl ingefær rives fint, pres appelsinerne, bland ingefær, appelsinsaft
og honning i en gryde og koges sammen, kom perleløg og hvidløg i tilsæt fond.

Lad perleløgene dampe i 5 min tages op og afkøles.

Rist lår og vinger fra duerne af i olie, lad det simre i saucen i 10 min, sigt saucen tag lårene
fra og pil kødet af og sættes til side.

Kog saucen ned til det har en passende konsistens, piskes med koldt smør ved servering.

Kartofler. Skral kartoflerne skær de yderste ender fra og del dem i midten, steg dem
på hver side i olie med hvidløg, rosmarin, salt og peber. Skru ned for varmen og
tilsæt hønsfond, lad det simre færdig, lunes ved servering.

Svampe: Rens svampene og skær dem i grove tern del perleløg og rist dem af i olie
krydres med salt og peber