

In het wilde weg

In het wilde weg

Wild voor de rest van je leven

H.J. de Gruijter

Schrijver / samensteller: H.J. de Gruijter
Coverontwerp: H.J. de Gruijter, eigen foto, bij Keppel,
20 januari 2024
ISBN: 9789403785059
© H.J. de Gruijter, On Stanger Tides B.V. 2025
Uitgegeven via Bookmundo

Voorwoord

Dit boek is ontstaan uit liefde voor lekker eten. Wild eten.

Jaren lang zijn al deze wildrecepten verzameld door mij en door mijn vader J.W. de Gruijter, zonder het te weten van elkaar. We haalden ze uit boeken en tijdschriften, van internet, of we verkregen recepten door overlevering. Nu zijn ze gebundeld. In het wilde weg.

Jachtdagen zijn prachtige belevenissen. Buiten. Weer of geen weer. Met aan het eind een borrel, geweitjes aan de muren en verhalen over gebeurtenissen die al dan niet daadwerkelijk hebben plaatsgevonden. Over een vloekende tante Berta bij de mais achter haar huis. Of over Lucky Luke, de man die sneller dronk dan zijn schaduw. Over de honden. En over het wild.

Een boek is nooit het beste en ook niet het meest complete. Dit boek is ook niet het mooiste, maar in ieder geval een hele grote verzameling van lekkere wildrecepten. Dit boek moet voor iedereen drempelverlagend werken om iets lekkers te kunnen maken met het geschoten, gekregen of gekochte wild. Jager of geen jager.

Sommige recepten zijn wat eenvoudiger dan andere, sommigen zijn bedenkelijk en onzeker, maar met enige toewijding zal de maaltijd heerlijk smaken. Wildrecepten voor de rest van je leven.

Voor zover bekend, is de chef-kok bij zijn of haar gerecht vermeld, of het restaurant waar het op de kaart verscheen. Waarbij het niet meer te achterhalen was, rest alleen nog het geweldige recept.

Inhoud

Duif	11
Eend	37
Gans	69
Kwartel	91
Parelhoen	96
Patrijs	97
Houtsnip	101
Fazant	105
Konijn	129
Haas	145
Ree	187
Hert	209
Zwijn	237
De nazoek	265
Bijgerechten	279
Basis recepten	286

Duif



Salade van rouwe kool met gerookte houtduiffilet

500 gr rode kool, dun gesneden
100 ml rode wijnazijn
1 eetl. mosterd
50 ml maisolie
1 laurierblad
1 eetl. honing
2 eetl. gembersap
1 gehakt sjalotje
peper en zout, gemalen
een schepje appelgelei / perengelei.
10 houtduifborstjes
gemengde salade 300 gr.

Een dag van te voren voorbereiden:

Verwarm de olie, mosterd, rode, wijnazijn, sjalot, laurier, gembersap en honing in een pannetje. Voeg dan de rode kool toe en laat 2 minuten sudderen.
Zet dit 1 nacht in de ijskast.

De dag van het opdienen:

Rook de duivenborst en houd ze lauwwarm in folie.

Meng de rode kool-mix met de salade en breng op smaak met peper en zout.
Als garnering: chips van truffelaardappel en heel dun, plat uitgebakken spek (in de oven tussen bakpapier en een zware pan erop)

Als een eigen toevoeging heb ik bij dit recept bedacht:
Paddenstoelen mix met een klein stukje porcini geweekt, licht aanbakken. Afblussen met witte wijn en inkoken.
Paddenstoelen zeven, vocht verder inkoken met room. Op smaak brengen met peper en zout. Aan het eind de paddenstoelen er weer bij doen.

Duif trancheren en op een bedje van de salade leggen.

Daar overheen de chips van spek en aardappel ernaast de gelei en om alles heen de paddenstoelen roomsaus.

Salade met duif en rode wijnsaus

Salade tiède de pigeonneau au vin rouge

Warm voorgerecht van Fons van Groeningen, Kaatje bij de sluis

4 duiven	1 dl. jus de veau
Peper en zout, vers gemalen	1 dl. droge Vermouth
50 gr. boter	2 dl. rode wijn
4 kwarteleieren	1 theel. Franse mosterd
kropje ijsbergsla	100 gr. koude boter
beetje veldsla	
1 theel. notenolie	

Saus

Doe de jus de veau, Vermouth, rode wijn en mosterd in een pannetje.

Breng het zachtjes aan de kook en laat het inkoken tot een stroperige massa.

Haal de pan van het vuur en sla er 100 gr. kleine klontjes koude boter door.

Houd de saus daarna warm.

Snijd het borstvlees van de duiven en bestrooi met peper en zout.

Bak ze in de boter als biefstuk. Ze moeten van binnen nog rosé zijn.

Bak de kwarteleieren als spiegeleieren in boter.

Snijd de ijsbergsla in dunne reepjes (julienne). Neem de mooiste blaadjes uit de veldsla en leg deze op een groot warm bord.

Bak de julienne van ijsbergsla in een met notenolie ingevette pan op matig vuur. De sla moet warm worden, maar wel knapperig blijven.

Leg de gebakken sla in het midden van het bord met veldsla (4 borden)

Giet hier de rode wijnsaus over.

Snijd de warme duivenborstjes in dunnen plakken en leg deze mooi op de ijsbergsla.

Leg boven op de plakjes een gebakken kwartelei.

Serveer het gerecht lauw/warm.

Houtduifiletjes met jeneversaus

Jan Vos, Restaurant De Wintertuin, Ootmarsum

Tussengerecht, 4 personen.

4 houtduifborstjes
peper en zout
2 eetl. suiker
1 ½ dl. azijn
1 sjalotje, gehakt
1 theel. tomaten mousse
10 geplette jeneverbessen
1 borrelglasje jenever
2 dl. duivenbouillon

Suiker smelten en laten karamelliseren. Afblussen met de azijn en in laten koken tot een licht stroopje.

Duivenborstjes aanbraden in boter, uit de pan nemen en warm houden onder folie.

Het braadvocht weggieten totdat er nog ongeveer 1 eetl. over is in de pan.

Hierin het sjalotje en de tomatenmousse aanfruiten, de geplette jeneverbessen toevoegen en afblussen met de jenever.

Dit aanvullen met de duivenbouillon. Dit kort laten inkoken en het azijnstroopje toevoegen.

Inkoken tot een licht stroperige saus. Uitzeven en op smaak brengen met peper en zout.

De duivenborstjes trancheren en de saus erover napperen.

Serveren met bijvoorbeeld wafelaardappeltjes en wortelpuree.

Duivenbouillon met jus van grotchampignons

250 gr. grotchampignons
1 l. duivenbouillon
2 eetl. truffeljus
peper, zout
½ eetl. fijngehakte selderij
1 eetl. fijngehakte kervel
½ eetl. eetl. fijngehakte peterselie
6 kleine plakjes bladerdeeg
1 losgeklopt eigeel

Snijd de champignons fijn, zet ze op in de bouillon en laat het 10 min. trekken. Laat het dan afkoelen.

Breng de bouillon op smaak met truffeljus en peper en zout. Voeg de kruiden toe en schep de bouillon in 6 mini kopjes of mokkakopjes. Steek van het bladerdeeg rondjes die mooi op de rand van de kopjes blijven liggen. Bestrijk ze met eigeel.

Zet de kopjes 10 min. In de voorverwarmde oven op 180 graden Celcius.

Duivenbouillon:

10 duivenkarkassen, kalfsschenkel aanbraden in olie en boter, wortel, selderij, ui, prei, laurier, foelie, peperkorrels en zout toevoegen. Daarna zoveel koud water dat alles onder staat en op hoog vuur koken. Later het vuur terug draaien.

Na 2 uur de bouillon door een doek zeven.

Houtduiven bouillon

2 gehakte duivenkarkassen met poten.

Olie

½ l. witte wijn

1 l. water

½ prei

½ wortel

2 stengels bleekselderij

1 tomaat

tijm, laurier, kruidnagel, jeneverbessen

zout, peper, madeira en/of port

Voor de garnituur:

geblancheerde knolselderij bolletjes of wortelbolletjes

De gehakte karkassen in de oven bruneren.

Als het bruin is, blussen met de witte wijn en de aanbaksels los maken. Dan opvullen met water.

Alle ingrediënten toevoegen en zachtjes doorkoken tot de poten goed gaar zijn.

De soep door een doek passeren.

Aan het eind op smaak brengen met peper én zout en madeira óf port.

Bij het opdienen eventueel nog bestrooien met gehakte selderij of peterselie.

Gebraden duif met witlof

4 houtduiven
250 gr ganzenvet
4 duivenkarkassen
olie
4 gepelde uien, grof gesneden
2 dl rode wijn
1 dl wildfond
boter, peper en zout
8 stronkjes witlof
2 eetl. fijne tafelsuiker

Verwarm de oven voor op 185 gr. Celcius.
De duiven van binnen en buiten peperen en zouten.
Smelt de boter en giet dit over de duiven in de braadslede.
Braad ze in de oven ongeveer 20 min. rosé.
Uit de oven nemen en op een warme plaats 10 min laten rusten.
Haal de filets van de karkassen en ook de boutjes.

Verhit in een braadpan ganzenvet tot 80 graden. Als het zachtjes blupt doe je de pootjes er in.
Konfijten in ongeveer 1 ½ uur. Tot het vlees eraf valt.

Hak de karkassen fijn en schroei ze in een hoge pan in olie.
Voeg uien toe en vul later aan met de rode wijn en de fond.
2 uur trekken en in laten koken. Je hebt later maar een kopje nodig.
De jus zeven, ook door een doek. Klontje boter toevoegen en naar wens peper en zout.

Witlof schoonmaken en stoven in water met boter en suiker, peper en zout tot ze bijna gaar zijn.
Laat ze afkoelen.
Klontje boter in een pan verhitten, roer er suiker door en karamelliseer de witlof.

Snijd dunne plakken van de borst filet. Verwarm nog even in de oven.

Maak een waaier van de witlof op een bord, leg hier de plakjes duivenborst dakpansgewijs overheen.
Doe er een pootje bij en giet de jus over het vlees.

Klein beetje aardappelpuree met geschaafde truffel erbij.

Duiven in muskaatwijn

6 duiven
6 dunne plakken doorregen rookspek
300 gr. blauwe en witte druiven
50 gr. boter
2 dl. Muscat de Rivesaltes
Peper en zout

Maak de duiven schoon en bewaar de harten en levers. Omwikkel elke duif met een plak rookspek en bind dit vast.
Snijd de druiven doormidden en verwijder de pitten.
Bak de duiven in een grote braadpan in hete boter aan met de harten en de levers.
Blus af met de muskaatwijn. Laat deze tot de helft inkoken en voeg de druiven toe en stoof alles nog 10 minuten op laag vuur. Breng op smaak met peper en zout.

Gevulde houtduif

4 houtduiven
Hartjes en levertjes van de duiven
4 eieren
3 eetl. peterselie
2 broodjes
Peper en zout
Nootmuskaat
1 ui
100 gr. spekblokjes
100 gr. boter

Fruit de gesnipperde ui in het spek in hete boter. Week de broodjes en vermeng ze met de fijn gehakte hartjes en de levertjes. Braad dit mengsel even aan in boter. Klop de eieren los en voeg dit met de peterselie aan het mengsel toe. Meng alles goed door elkaar en breng op smaak met peper en zout en nootmuskaat.
Vul de duiven met het mengsel en naai of steek ze dicht.
Braad de duiven in 60 minuten gaar met deksel op de pan. Af en toe bedruipen. Wanneer de jus te bruin wordt, een beetje water of bouillon toevoegen.
Opdienen met gekookte aardappelen en salade.

Gevulde paprika met duivenborstfilet

uit een uitgave van de jagersvereniging

Voor hoofd of tussen gerecht. 30 min. bereidingstijd

borstfilet van 4 houtduiven
4 middelgrote, rijpe, rode paprika's
1 bosje platte peterselie
5 tenen knoflook
1 el cacaopoeder
2 ½ dl gevogelte fond
1 el aardappelzetmeel
aluminium folie
boter

Oven op 180 graden voorverwarmen

Kapjes v paprika snijden. De onderkant mooi afsnijden zodat de paprika dicht blijft, maar kan staan.
Leeg maken van binnen

De duivenborsten peperen en zouten.
Druk ze per twee tegen de binnenkant van elke paprika aan.
In het midden moet een holte overblijven
Vul de holten met mengsel van knoflook en peterselie. Fijngenhakt.
Doe er een klontje boter boven op.
Omwikkel de steeltjes v de paprika met alu folie. En doe de kapjes weer op de paprika.
In een ingevette ovenschaal zetten en 15 min. In de oven garen.

Kook de fond in tot een derde. Bind met de zetmeel. Of een roux.

De paprika horizontaal in dikke plakken snijden.

Op dienen met de saus erover en ernaast. Een klein beetje cacao poeder erover strooien met een zeefje.

Gestoofde duif à la Chianti

4 personen

4 duiven
handvol verse salie
peper en zout
olijfolie
1 ui, fijngehakt
1 stengel selderij, fijngesneden
2 teentjes knoflook, fijngehakt
600 ml duiven-, kippen- of wildebouillon
2 wijnglazen Chianti Classico
2 eetlepels tomaten puree
100 duiven- of kippenleverties, fijngesneden
225 gr. Avorio rijst (kortkorrelige rijst, risotto))
50 gr. boter
50 gr. harde schapenkaas (perorino romano)

Wrijf de duiven in met salie en bestrooi ze flink met peper en zout. Verhit de olie in een ovenvaste pan en bak hierin de vogels bruin. Voeg dan de ui toe. Laat even pruttelen en roer er dan de selderij en de knoflook door. Doe er het grootste deel van de bouillon bij en vervolgens de wijn, de puree en de leverties. Laat de wijn iets verdampen en doe dan een deksel op de pan en laat 45 minuten pruttelen op matig vuur, totdat de duiven gaar zijn.

Leg de duiven dan in een oven vaste schaal en doe er een paar lepels van de saus bij. Doe een deksel op de schaal en laat dit zachtjes pruttelen om warm te houden.

Roer de rijst door de resterende saus en kook deze tot de vloeistof is geabsorbeerd.

Voeg zo nodig nog wat bouillon toe.

Roer de boter door de rijst en laat deze smelten. Voeg dan de geraspte kaas toe.

Leg de duiven op een verwarmd bord op de risotto en giet de saus er overheen.

Geroosterde duiven

Alain Ducasse

4 duiven met harten en maagjes
5 dl. arachideolie
10 jeneverbessen
1 grote ui
2 tenen knoflook
2 dl. rode wijn
1 ½ dl. blanke bouillon
peper en zout

Braad de schoongemaakte duiven in een hete oven. Frituur de gehakte maagjes en harten in de olie in een diepe koekenpan. Giet de olie weg en schep de gesnipperde ui, knoflook en jeneverbessen door de stukjes hart en maag. Laat zachtjes bakken zonder dat de ui bruin wordt. Giet de wijn erbij en laat komen tot het bijna is verdampt. Voeg 4 eetlepels blanke bouillon toe en laat weer inkoken tot het vocht bijna verdampt is. Herhaal dit nog 3 keer. Giet er vervolgens genoeg bouillon bij om alles onder te zetten. Laat zachtjes koken tot de saus dik genoeg is om aan de achterkant van een lepel te blijven hangen. Passeer het door een zeef. Verhit alles weer, breng op smaak met peper en zout en dien op met de warm gehouden duiven.

Gekruide duif

Keith Floyd, culinaire avonturen in Spanje

Voor 16 tapas

8 eetl. olijfolie
4 duiven, schoongemaakt en in vieren verdeeld
2 bollen knoflook, in teentjes verdeeld, maar niet gepeld
2 uien, fijngehakt
1 eetl. witte wijnazijn
2 ½ dl. vino sherry
2 laurierblaadjes
peper en zout

Verhit de olie in een braadpan en voeg de duiven toe. Bak ze in enkele minuten aan alle kanten mooi bruin en voeg dan de knoflooktenen en de gehakte uien toe. Bak ze 1 minuut mee en voeg dan de wijnazijn en de sherry toe. Voeg ook de laurier toe en peper en zout.

Breng alles aan de kook en draai het vuur laag en laat het afgedekt ca. 30 minuten stoven.

Neem het deksel eraf en laat nog 10 minuten zacht pruttelen, zodat de saus wat inkookt.

Nu moeten de duiven ongeveer gaar zijn. Prik ze even in met een vork en kook desnoods nog even door. Verwijder de laurier en serveer het vlees bij een gekoelde witte wijn of Manzanilla sherry.

Duivenborst salade met hazelnoot vinaigrette

4-6 pers.

borstfilets van 8 tot 12 duiven met vel
peper en zout
olijfolie en boter
2 kropjes eikenbladsla
4 grote gekookte bieten, gepeld en in blokjes
75 gr geroosterde hazelnoot, in grove stukken gehakt
rucola blaadjes

Vinaigrette:

50 ml sherry azijn
100 ml olijfolie
50 ml hazelnootolie
Mengen en peper en zout toevoegen.

De borstfilets peperen en zouten.
Verhit olie en leg de borstjes op het vel in de pan.
Bak ongeveer 3 min. op hoog vuur totdat ze knapperig zijn.
Daarna de andere kant 2 tot 3 minuten op iets lager vuur.
Voeg aan het eind van de baktijd een klontje boter toe.
Bedruip hiermee het vlees. Het vlees moet veerkrachtig blijven (rosé)
Leg het even weg onder aluminiumfolie.

Maak de salade, meng de sla met de bietenblokjes, wat nootjes en wat vinaigrette.
Verdeel het over de borden.

Snijd de duivenborsten in ongeveer 4 tot 5 mm. dikke plakjes.
Druppel hier ook wat vinaigrette over, dan blijft het vochtig.

Schik de plakjes over de salade en strooi er nog wat nootjes over.

Garneer met rucola.

Bresse duif in bouillon van mango, kummel, kool en spekjes

Toine Hermsen (voormalig sterrenkok, Maastricht)

4 personen
2 grote Bresse duiven
1,5 l. ganzenvet
1 bol knoflook
paar takjes rozemarijn
½ spitskool
1 ½ eetl. uitgebakken spekjes
100 ml. gevogelte fond
1 rijpe mango, in kleine dobbelsteentjes gesneden
snufje kerriepoeder
½ theel. kummel
25 ml. geklaarde boter

Maak de duiven schoon en pekel ze **48 uur**.

Vul hiervoor de buikholte met zout. Gebruik 15 gr. zout per kilo duif.

Konfijt de duiven in een oven van 80 gr. C. in het ganzenvet met de knoflook en rozemarijn.

Dit voor ongeveer 45 minuten. De kerntemperatuur moet dan 48 gr. C. zijn.

Laat de duiven afkoelen en snijd dan het vlees van het karkas.

Snijd de kool gelijkmatig (alleen de mooie bladeren en zonder nerf) en blancheer kort.

Stoof vervolgens de kool op met de spekjes en een klontje boter.

Breng de gevogelte fond aan de kook en voeg de mango, kerrie en kummel toe.

Haal de pan van het vuur en voeg de geklaarde boter toe.

Rooster de duivenfilets en de boutjes en trancheer de filets eventueel.

Dresseer ze op de kool en nappeer het geheel met de bouillon.

Pappardelle met duif, paddenstoelen en gorgonzola

2 personen
200 gr. pappardelle
3 eetl. olijfolie
2 wilde duivenfilets
peper en zout
250 gr. cantharellen en eekhoorntjesbrood
1 scheutje droge witte wijn
1 dl. room
100 gr. gorgonzola
1 eetl. gehakte peterselie

Verhit de olie in een pan en bak de duivenfiletjes in 3 tot 5 minuten rood/rosé.

Neem ze uit de pan, bestrooi met peper en zout en houd warm in aluminiumfolie.

Bak de paddenstoelen in het achtergebleven vet, blus af met de wijn en voeg room toe.

Laat heel even pruttelen en breng op smaak met peper en zout.

Voeg de kaas als stukjes toe aan de saus en op het laatst de peterselie.

Kook de pasta.

Breng de saus nog een keer aan de kook en schep direct over de pappardelle op bord.

Snijd de duiffiletjes en verdeel mooi op de pasta.

Optioneel kun je nog wat pecorino romano over het gerecht schaven en wat olijfolie erover sprenkelen.



Stoofschotel met duiven

4 personen

4 dikke houtduiven
150 gr. schorseneren
1 kleine knolselderij
1 kleine koolraap
2 pastinaken
4 kleine rode uien
4 eetl. olijfolie
1 takje rozemarijn
1 laurierblad
3 dl. rode wijn
1 theel. tomatenpuree
1 theel. truffelolie
1 liter donkere kippenbouillon
50 gr. zeer fijn gesneden champignons
peper en zout

Snijd de borststukken van het karkas. Gebruik de karkassen voor wat anders. Schil de groenten en hak in niet te kleine blokjes. Snijd de uien in parten. Verhit wat boter in een braadpan en schep hier alle groenten en kruiden in. Smoor ruim 10 minuten, waarbij alles enigszins mag kleuren.

Kook intussen de wijn in tot 1 dl. en doe dit met de tomaten puree en truffelolie door de groenten.

Doe ook de bouillon erbij en breng op smaak met peper en zout. Laat alles zonder deksel in ongeveer 10 minuten nét gaar stoven, waarbij het vocht mooi indampt.

Bestrooi de duivenborsten met zout en peper en bak in hete olie op half hoog vuur.

In totaal 6 minuten, telkens draaien. Ze moeten mooi rosé blijven.

Bak ook de paddenstoelen in olie in een andere pan.

Verdeel de groenten over 4 soepborden en schik de duivenborsten erop.

Gebraden duiven met pasta en salade

4 duiven
6 eetl. olie
1 teentje knoflook, geperst
1 eetl. gesnipperde ui
1 theel. bloem
¼ l. rode wijn
8 groene olijven zonder pit
peper en zout
peterselie
partjes citroen

Ontdoe de duiven van hals, vleugels en ingewanden en snijd in stukken. In een braadpan de olie verhitten en daarin de ui, knoflook, evenals de hartjes en de levertjes kort fruiten. Bloem erover strooien en goed roeren. Afblussen met de rode wijn. Laat 15 minuten pruttelen, dan de vloeistof door een zeef gieten. Snijd de olijven in dunne plakken en laat dit in de saus trekken. Breng op smaak met peper en zout.

De duiven van binnen en buiten met peper en zout bestrooien.

Opnieuw olie in de braadpan verhitten en de duiven hierin rondom mooi knapperig bruin bakken. Regelmatig begieten en keren.

Garneer de gebraden duivenstukken met peterselie en citroenpartjes. Serveer de saus er apart bij.

Lekker met pasta en een salade.

Duivenpastei nr. 1

24 uur marineren

4 pers.

4 duiven, in de lengte gehalveerd, rug- en borstbeenderen en ingewanden verwijderd

40 gr. boter

250 gr. ossenhaas, in blokjes gesneden

125 gr. vet spek, gehakt

2 eetl. peterselie, gehakt

1 citroen: alleen de zest (de schil geraspt)

250cl. bouillon

250 gr. korstdeeg of bladerdeeg

1 ei, losgeklopt

Marinade:

1 ½ dl. olijfolie

1 ½ dl. port

6 geplette jeneverbessen

6 geplette peperkorrels

Meng de ingrediënten voor de marinade en laat de duiven hierin 24 uur in de koelkast marineren. Draai ze af en toe. Neem de vogels eruit, giet ze af en dep ze droog, maar bewaar de marinade.

Verhit de boter in de koekenpan en braad de duiven licht aan in ca. 15 min. terwijl je ze vaak keert.

Schik de duiven in een beboterde pastei vorm of schotel. Zet een pastei-trechter in het midden van de schaal om de stoom te laten ontsnappen en vul de ruimten tussen het duivenvlees met de blokjes ossenhaas en vet spek. Bestrooi met de peterselie en citroenschil.

Zeef de marinade en giet hem bij het gerecht. Giet er zoveel bij, dat alles net onder staat.

Rol het deeg uit en maak er een pasteideksel van. Versier het deksel met stukjes deegafsnijdsel en bestrijk alles met het losgeklopte ei.

Bak de pastei 20 min. op 180 gr. C. in een voorverwarmde oven.

Temper daarna de hitte tot 150 gr. C. en laat het 2 uur stoven. Als de pastei te snel bruin wordt, kun je hem bedekken met een dubbel vel vochtig bakpapier.

Verwijder het papier 20 min. voor het einde van de baktijd, opdat de korst wel mooi goudbruin wordt.



Duivenpastei nr. 2

Uit: Sin ende Soetheit, Dina Liewes

2-3 pers.

2-3 duivenborsten

8 plakjes bladerdeeg

10 plakjes ontbijtspek

50 gr. geweldde rozijnen

200 gr. gedroogde pruimen, grof gehakt

1 eetl. vers gehakte gember

¼ tl. kruidnagelpoeder

¼ tl. kaneel

klontje boter, scheutje olie

3 eieren (2 voor de pastei, 1 om het deeg te bestrijken), losgeklopt

Rol 4 plakjes bladerdeeg uit en bekleed een taartvorm ermee. Verdeel de helft van het spek over de bodem en doe de rozijnen t/m kaneel erover. Bak de borstjes kort op hoog vuur rondom bruin. Laat ze 3 min. rusten.

Snijd het vlees in dunne reepjes en verdeel het over de taart. Bedek het vlees met de resterende spekreepjes en de losgeklopte eieren. Dek de pastei af met de andere 4 bladerdeeg plakjes. Versier eventueel nog met stukjes deegafsnijdsel. Strijk in met een losgeklopt ei.

Bak de pastei ca. 45 min. in een voorverwarmde oven op 200 gr. C.

Duif, op de manier van snip

4 personen

4 duiven
50 gr. ganzenleverpuree
20 gr. gehakte truffels
100 gr. boter
4 sneetjes witbrood
½ dl. cognac
½ l. heldere kippenbouillon
peper en zout

Prepareer de duiven en braad ze in de boter.
Als ze gaar zijn, uit de pan halen en warm houden.

Deglaceer de pan met cognac. Giet de kippenbouillon erbij en laat een paar minuten koken, zonder dat het te veel inkookt.
Bind het vocht met de ganzenleverpuree. Voeg daarna de gehakte truffel toe.

Leg op elk bord een in boter bruin gebakken snee brood. Leg daarop een in tweeën gesneden duif.
Giet er royaal saus over en breng gelijk op tafel.

Woudduif, houtduif en snip kunnen op gelijke wijze worden bereid.

Duif in de oven

4 duiven, uien, dadels, speklap, laurierblad en kruidnagels,
2 Spaanse pepers

Voorbereiden: 8 uur of een avond van te voren:

1 sinaasappel goed afwassen. Inkerven in 4-en tot halverwege. Een beetje openwerken en flink bestrooien met zout. In een kleine beker doen en met kokend water onder water zetten.

Oven verwarmen op 200 graden

Twee uien pellen en in hele dikke plakken snijden.

Op het platte vlak een laurierblad bevestigen met kruidnagels en als geheel koken in zoutwater

1 Vetdoorregen speklap ook heel kort even meekoken (niet te lang, anders wordt hij taai)

Speklap in 8 stukken snijden en drogen. In elk stuk een kruidnagel steken

Sinaasappel in 4 partjes snijden

De duiven vullen met 1 partje sinaasappel, 2 stukjes spek en 1 laurierblad, ½ gekneusde Spaanse peper zonder zaadlijst

In een vijzel 2 kruidnagels en zeezout fijnstampen.

De duiven insmeren met fijne olijfolie en insmeren met de kruidnagel/zout melange

Ongeveer 20 minuten in de oven. Heerlijk!