

DUEBRYST I SØDT SELSKAB

4 personer

4-8 duebryster
1 spsk. olivenolie
salt og peber

1 bananskalotteløg
2 æbler
8-10 jordskokker
1 spsk. smør
frisk timian
salt og peber

125 g brombær
1 tsk. balsamico
1 tsk. honning
2 spsk. olivenolie

1 Tænd ovnen på 150 grader. Dup duebrysterne tørre med køkkenrulle. Gnid dem med olivenolie og drys med salt og peber. Steg duebrysterne på panden på skindsiden i ca. 1-2 minutter. Brug en spatel og hold duebrystet nede på panden, så skindet bliver sprødt. Læg duebrysterne i en smurt bradepande og steg dem i ovnen i ca. 10-12 minutter. Lad duebrysterne hvile i fadet i 5 minutter, inden anretning og servering.

2 Pil skalotteløget og hak det fint. Skæl æblerne og fjern kernehuset. Skræl jordskokkerne og skær dem og æblerne i tern. Smelt smørret i en gryde, tilsæt løg, æbler og jordskokker og steg det i et par minutter, under omrøring. Tilsæt 1,5 dl vand og lad det småsimre i 15-20 minutter, til æbler og jordskokker er møre. Mos dem med en gaffel til en grov puré og smag til med finhakket timian, salt og peber.

3 Mos 6 brombær i en skål og tilsæt balsamico og honning. Dryp olivenolie i under omrøring, til dressingen samler sig. Rist resten af brombærerne på panden i 1 minut evt. i fedtet fra duebrysterne. Anret jordskokpuréen med duebryst, brombærdip og resten af brombærerne.

TIP

Hvis du serverer duebryst til hovedret, så beregn ca. 3 duebryster pr. person.



DUEBRYST
I SØDT SELSKAB
(SE OPSKRIFT
PÅ NÆSTE SIDE)