

Duivenborst met meloen en kiwi

RECEPT VOOR 4 PERSONEN

Bereidingswijze

Bestrooi de duivenborsten met zout en peper. Verwarm de boter in een pan en bak ze hierin gedurende 2 à 3 minuten aan iedere kant. Neem de duivenborsten uit de pan en houd ze warm. Voeg de uitgelekte meloen de uitgelekte kiwi en 2 dl vocht toe aan de bakboter en roer de aanbaksels los. Meng de room met de likeur en het aardappelmeel en voeg dit al roerende toe aan de vruchten. Leg hierop de duivenborsten en verwarm dit nog ± 10 minuten.

Tip Vervang kiwi likeur door vruchtensap en maak de saus op smaak met cayennepeper. Serveertip Duivenborst met meloen en kiwi, groentemix en gebakken Pommes d'Amour.

Ingrediënten

4 wilde duivenborsten
1/2 l blik meloenbolletjes
1/2 l blik kiwischijfjes of verse kiwi
1 dl slagroom
2 el kiwi likeur
4 el aardappelmeel
1 el zwarte peper
40 g boter of margarine
zout en peper