

RECEPT HOUTDUIVENSOEP

VAN HOUTDUIVENFILETS

Ingrediënten:

1 prei
1 wortel
1 sjalot in de schil
een paar takjes blad selderij
een paar takjes tijm
1 laurierblad
Peperkorrels deze dienen geplet bijgevoegd te worden;
5 witte
5 zwarte
5 jeneverbessen
12 magieblokjes
1 kruidenbultje voor vlees bouillon van Honing
2 duivenborstjes voor 3 ltr soep



Het donkere vlees van wilde duiven is compacter, malser en heeft een meer uitgesproken smaak en geur dan dat van tamme duiven.