



WIJN-SPIJS COMBINATIE VAN DE MAAND



GASTRO
VINO

VERWENNERIJ
SINDS
1932

CLOUD BREAK ZINFANDEL

*Een volrijpe dinerwijn met
onbegrensde mogelijkheden*

Romige polenta met duiffilet en appel

INGREDIËNTEN (voor 4 personen)

400g Granny Smith appels in dikke partjes / 40g boter / schepje suiker

Polenta: 1 L water / 100g polenta / 2 tl zout / 30g boter / 4 el slagroom / 2 el fijngehakte verse salieblaadjes **Duif:** 8 wilde duiffilets / 50g boter / 2 el olijfolie / 2 flinke takjes verse salie / scheutje balsamicoazijn / 2dl krachtige gevogelte- of wildbouillon

Verhit de boter in een ruime koekenpan op matig vuur. Leg de partjes appel in de hete boter en bestrooi ze met zout en peper en wat suiker. Bak ze 15 minuten tot ze rondom goudbruin zijn. Maak dan de polenta. Giet het water in een ruime, zware pan. Breng aan de kook en voeg zout toe. Voeg al roerend de polenta in een dun straaltje toe. Draai het vuur zo laag mogelijk en laat de polenta ca. 30 minuten heel zachtjes koken, terwijl je regelmatig roert. De polenta is klaar wanneer hij van de wand van de pan loskomt en zo dik is als pap. Doe intussen de boter, slagroom en gehakte salieblaadjes in een kleine pan. Zet die op een laag vuur en laat even sudderen. Schep dit mengsel door de polenta zodra die klaar is. Leg de deksel op de pan en houd de polenta warm op een vlamverspreider op een heel laag vuur. Dep de duiffilets droog met keukenpapier. Bestrooi ze met zout en peper. Verhit de boter en olijfolie in een zware koekenpan op middelhoog vuur. Leg de filets naast elkaar in het sissende vet. Bak de filets in ±5 minuten rood of rosé, waarbij je ze één of twee keer omdraait. Schep ze over op een schaal en dek ze af met aluminiumfolie. Laat ze rusten terwijl je de saus maakt. Giet overtollig vet uit de koekenpan en blus de pan af met een scheut balsamico. Giet er de bouillon bij en schep er de salieblaadjes door. Laat de saus ±4 minuten op hoog vuur koken tot hij iets dikker wordt. Zet de pan met de appels op een laag vuur om ze op te warmen. Snijd de duiffilets in dikke plakken. Schep de warme polenta op een dienschaal en leg er de plakjes duif en partjes appel op. Lepel er wat saus over en dien op.

Bron: Kim Maclean.

Voor meer recepten zie gastrovino.nl