



ingrediënten (4 personen)

- 2 duiven van elk 600 gram
of neem 4 jongen duiven
- zout en peper
- 6 eetlepels boter
- 1 kopje droge witte wijn
- 1 citroen naar smaak

Bereiding

Eenvoudig en snel. Er kunnen ook nog 500 gram in stukjes gesneden tomaat mee gestoofd. Duiven in vieren verdelen, wassen en droog deppen. Stukken duif met zout en peper inwrijven. Boter verhitten en de duiven aan alle kanten aanbraden. Dit duurt ongeveer 10 minuten. Witte wijn erbij doen en eventueel wat citroensap. Aan de kook laten komen en op matig vuur 40 min. stoven. Serveer eens met macaroni of aardappelpuree.