

Jarl & Jettes opskriftkort

Skovduer i flødesovs

Da jeg var lille og min far og mor skulle i byen, så var det min storebror der blev sat til at passe lillebror, (6 års forskel) og jeg har sikkert været både irriterende og umulig. Én af de ting min storebror kunne gøre og gjorde for at få mig til at makke ret, var når han så lagde sig ned på gulvet og sagde "nu er jeg død" jeg blev helt ude af den og hver gang jeg tog telefonen for at ringe til de venner mine forældre var hos, så vågnede Stig op og sagde "nu er jeg ikke død mere" Den kunne han lave flere gange med mig og hver gang blev jeg dybt ulykkelig. Nogle af mine traumer stammer sikkert fra min barndom og fra netop disse oplevelser. Stig var jæger og elskede vildtretter så denne ret er lavet med tanke på ham.

1 skovdue pr. person istandgøres finplukkes og skylles indvendig. 4 skiver skivebacon strimles fint og steges i en gryde, skovduerne saltes og pebres indvendig og brunes derefter i baconfedtet og lidt smør i en gryde, sammen med et lille løg der er fintskåret samt ca. 250 gr. skiveskårne champignon og ca. 20 stenfri druer der er halveret. Der tilsættes en stor kop vand og vildtfond, og det hele småsimre i ca. 60 min. Derefter tages duerne op af gryden og der smages til med salt, peber, vildtfond og piskefløde, det jævnes eventuelt lidt og duerne serveres med sovsen og eventuelt waldorfsalat a la jarl med små smørstegte kartofler.