

Skovdue stegt i gryde med kantareller og hyben.

4 skovduer	300 g kantareller
1 spsk olie	el. andre svampe
salt og peber	1 spsk.hakket persille
ca. 300 g hyben	3 dl vildtfond
2 spsk. Honning	lidt maizena
75 g smør	$\frac{1}{2}$ dl. fløde
2 spsk balsamico	

1. Brun skovduerne af i en stegegryde, tag to ad gangen, så der er god plads. Når de er smukt brune, lægges låg over og gryden stilles i ovnen ved 160 g.C i $1 \frac{1}{4}$ time.
2. Skær hyben i halve og fjern kernerne. Honning, 50 g smør og balsamico koges op i en gryde, hyben tilsættes, simrer 10 - 15 min.
3. Kantarellerne renses og hældes på en godt opvarmet pande og 25 g smør tilsættes. Steges kort tid og krydres med salt og peber og persillen tilsættes.
4. Duerne tages op og holdes varme. Fonden hældes i gryden, koges op og stilles til side. Fedtet skummes af og kasseres. Fonden koges op og jævnes med maizena rørt ud i lidt vand, tilsættes fløde og smages til med salt og peber.
5. Duen kan serveres hel eller skæres ud i bryst og lår. Anrettes midt på tallerkenen, Hyben med lidt lage og kantareller omkring. Lidt sauce på tallerkenen, resten i en saucekande.

Kartofter serveres til retten.

1. tips. Sauce kan tilsmages med lidt gele f.eks. af rønnebær.
2. tips. Gråand kan tilberedes på samme måde steges c. $1 \frac{1}{2}$ time.



Alt i årstidens fisk