**Traag gegaarde duivenfilets met een winterse pasta**

duivenfilets

geklaarde boter

peper en zout

zilveruitjes

zonnebloemolie

vadouvan kruidenmix

spekreepjes

bokaal doperwtjes

kerstomaatjes

olijfoliespray

spaghetti

basilicum

Gruyère

**Filets van duif.**  Kruid de filets met peper en zout. Bak ze rondom aan in geklaarde boter en laat ze afkoelen. Leg ze mooi aaneensluitend naast mekaar in een foliezak en trek ze vacuüm.

Gaar ze sous vide 45 minuten op exact 65°C in een warmwaterbad. Leg de zak daarna onmiddellijk in een ijsbad en laat snel afkoelen. Leg de zak ongeopend in de koelkast tot verder gebruik.

**Gebakken zilveruitjes.** Maak de zilveruitjes schoon of laat ontdooien bij gebruik van een diepvriesproduct. Verhit in een pannetje een bodempje zonnebloemolie. Doe er twee eetlepels vadouvankruidenmix bij. Laat een minuutje pruttelen en voeg dan nog een glas olie toe. Laat opnieuw 5 minuten sudderen. Zeef de vadouvanolie en bak er de uitjes in op laag vuur, tot ze rondom mooi goudkleurig zijn.

**Andere bereidingen.** Bak een portie spekreepjes in een beetje olie tot ze krokant zijn. Voeg de uitgelekte erwtjes uit een bokaal toe en roer om. Bestuif een portie kerstomaatjes met olijfoliespray en laat ze poffen in een antikleefpan. Kook de pasta van je keuze gaar en in dit geval is dat volkoren spaghetti.

Leg de zak met duivenfilets op een bord en laat ze een kwartiertje op temperatuur komen in een oven voorverwarmd op 85°C. haal ze daarna uit de zak en bak de filets kort in een pan met wat boter. Kruid bij met peper en zout.

**Op het bord.** Een tweetal filets van duif, een nestje pasta met daarop en errond de zilveruitjes, de kerstomaatjes en de mengeling van erwtjes en spekjes. Werk af met een plukje verse basilicum en geraspte gruyère.