**Gelakt duifje met een krokantje van peperkoek**

peperkoek
appel
suiker
honing
witte wijn
kippenlevertjes
[kippenfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
boter
cayennepeper
duivenfilets
balsamicocrème
aardappelschijfjes
knoflook

room
Gruyère
Parmezaan
bruine champignons
bieslook
wortel
sjalot
gelatine
bloedzurkel

*Kruidenmix:*
gember
kardemmom
steranijs
peper & zout

**Honingstroop**: kook de griessuiker en water in tot een lichte karamel en voeg honing toe.

**De duifjes:** bak de filets kort in boter en leg ze in een ovenschotel. Overgiet ze met honingsiroop. Zet de schotel een vijftiental minuutjes in een oven op 185°C. Bevochtig de filets meermaals tot ze mooi gelakt zijn. Zeef en bind de saus.

**De appelsaus**: laat de in partjes verdeelde appel met suiker en water koken en mix tot saus. Breng op smaak met de kruidenmix.

**Voor de mousse**: stoof de wortel en sjalot in boter. Voeg gevogeltelevertjes toe en bak ze gaar. Breng op smaak met peper, zout en cayennepeper. Voeg [**kippenfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) toe en geweekte gelatineblaadjes. Mix en zeef. Laat afkoelen en voeg half opgeklopte room toe. Dit moet een relatief vaste massa als resultaat hebben. Laat opstijven in de koelkast. Snijd extra dunne plakjes peperkoek en toast ze. Maak er sandwiches van met de mousse. Bak de kastanjechampignons. Toast en verkruimel een sneetje peperkoek.

**Op het bord**: een sandwich met mousse. Verdeel de versneden filets over het bord. Verspreid alle andere ingrediënten slordig over het bord: honingsiroop, balsamicocrème, appelsaus, champignons, verkruimelde peperkoek, bieslook, geschaafde Parmezaan, bloedzurkel. Dien op met een aardappelbereiding naar keuze en saus in individuele sauspannetjes.