

Duer som i Toledo

Ingredienser

4 duer
1 stort løg
5 fed hvidløg
4 spsk olivenolie
2 tomater
salt, peber
2 dl tør sherry
1 spsk. sherryeddike

Fremgangsmåde

Rens og tør duerne og skær dem i halve. Hak løg og hvidløg fint. Brun duerne og krydder dem med salt og peber. Tilsæt løg og hvidløg og svits dem med til de er gyldne. Kom de hakkede tomater uden skind og kerner i gryden og spæd med sherry og sherryeddike. Læg låg på gryden og damp duerne færdig i 20-25 min ved svag varme. Tag duerne op og stil dem lune. Hæld saucen gennem en sigte, kog den lidt ind og smag til med salt og peber.

Tilbehør

Server duerne med saucen og ris eller pasta. Byd godt brød til for ikke at spilde en dråbe af den lækre sauce. God fornøjelse...

