



Gebraden fazant

Ingrediënten

- 1 gebardeerde fazant (800 à 900 g)
- Zout
- Peper
- Tijm
- 150 g boter
- 1 gesnipperde ui
- Peterselie
- Scheutje cognac

Bereiding

Wrijf de gebardeerde fazant in met zout, peper en tijm. Verhit de boter tot ze nèt niet meer schuimt en schroei hierin de fazant rondom dicht. Voeg de uisnippers toe en laat in gesloten pan in circa 1½ uur op een zacht vuur bruin en gaarbraden. Bedruip veelvuldig. Verwijder spek en garen en verdeel de fazant in porties zoals u dat bij kip zou doen. Houd het gebrad warm. Maak de jus af met wat water, peterselie, een scheutje cognac en een paar eetlepels dunne room.

Tip

Serveer de fazant, gegarneerd met de saus en de gekruimelde stukjes spek. Geef er aardappelpuree en perziken bij.

Fazant met wilde bospaddenstoelen

Ingrediënten

- 2 fazanthennen
- 1 dl room
- 5 dl sherry
- Gevogeltefond
- ½ koffielepel gehakte groene peper
- 350 g cantharellen
- Oesterzwammen*
- 4 of 5 plakjes gerookt spek
- Peper
- Zout
- Margarine

*Kan ook met andere bospaddenstoelen of een doosje gedroogde paddenstoelen (morieljes, cêpes of ridderzwammen)

Bereiding

Bak het spek uit in een pan en stoof hierin de groentemix. Bestrooi de filets met wildkruiden. Verwarm de boter in een koekenpan en bak hierin de filets ± 4 minuten aan iedere kant (afhankelijk van dikte). Neem de filets uit de pan en houd ze warm. Voeg de room toe aan de bakboter, laat dit uitbruisen en voeg dit toe aan de groentemix