

Fazant met cognacsaus, wintergarnituur en kroketten

70 MINUTEN

FEEST, GEVOGELTE, VLEES, WILD, BELGISCH

- fazant (haan) met spek over bouten gebonden1
- wortel1
- selder2 stengels
- uien2
- kippen- of groentebouillon2 deciliters
- cognac1 dl
- room2 deciliters
- enkele takjes tijm
- enkele blaadjes laurier
- enkele klontjes boter
- peper
- zout
- spruitjes500 g
- gerookt spek (stuk)200 g
- nootmuskaat
- bicarbonaat1 snuifje
- bospaddenstoelen (mengeling)250 g
- sjalot1
- look1 teentje
- enkele takjes krulpeterselie
- boter1 klontje

- stronkjes witloof4
- mayonaise3 eetlepels
- natuurazijn1 scheutje

Bereiding

De fazant

- 1 fazant (haan) met spek over bouten gebonden
- 1 wortel
- 2 stengels selder
- 1 ui
- 2 deciliters kippen- of groentebouillon
- 1 dl cognac
- 2 deciliters room
- enkele takjes tijm
- enkele blaadjes laurier
- enkele klontjes boter
- peper
- zout

Vraag je poelier om een fazant met lapjes spek op de bouten. Het laagje vet zal ervoor zorgen dat je de feestelijke vogel kan garen zonder uit te drogen.

Ontdooi de nodige portie kippen- of groentebouillon, of maak een keteltje verse bouillon.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Strooi wat zout en peper op de vogel én in de holte van de fazant.

Stop een klont boter in de holte van de fazant en leg ook een paar klontjes boter op het beest.

Leg de fazant in een ovenschaal en bak ze 20 minuten in de hete oven. De fazant zal hierna nog niet gaar zijn, maar dat komt later wel in orde.

Haal de fazant uit de oven en vouw er een vel aluminiumfolie over. Laat de vogel 10 minuten rusten. Hou de schotel met braadvet sowieso aan de kant.

Thank you for using www.freepdfconvert.com service!

Only two pages are converted. Please Sign Up to convert all pages.

<https://www.freepdfconvert.com/membership>