

Fazant op Brabantse wijze



Gerechten: Hoofdgerecht
Categorieën: Braadpan, wild
Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

4 fazanten borstfilets
boter om te braden
8 dunne lapjes ontbijtspek
8 stronkjes witlof
zout en peper
vleesbouillon
eventueel wat bindmiddel

Bereiding

Witloof schoonmaken maar laat aub de "bittere" kern zitten, is heus niet 'te' bitter en bovendien is een licht bittere smaak best aangenaam!

In hete boter rondom een beetje kleuren en een klein beetje water toevoegen, zout en peper.

Onder deksel op laag vuur 10 tot 15 minuten laten stoven (tijd = afhankelijk van de dikte van de witlofstronken).

De fazantenfilets kruiden met zout en peper en wikkel om iedere filet 2 plakjes ontbijtspek.

In hete boter aan beide zijden kleuren en enkele minuten bakken op niet te hoog vuur.

Leg de filets op het witlof en voeg de braadboter toe.

Laat nog een 5 minuutjes samen sudderen onder deksel.

Haal de fazantenfilets en het witlof uit de braadpan en houd warm. Voeg aan het bereidingsvocht iets vleesbouillon toe en breng op smaak. Indien nodig wat bindmiddel toevoegen.

Schik de witlof in de braadpan met jus en leg daar de fazantenfilets bij.

Notities

Een eenvoudige bereiding van fazant met witlof. Klassiek word de fazant voor dit gerecht op zijn geheel bereid. Voor deze versie heb ik enkel gebruik gemaakt van de borstfilets van de fazant.

Foto's

