

TENDENS



VIVA BOMMA 2019

FAZANT OP JESSICA'S WIJZE



Benodigheden:

- 1 fazant, een haantje
- Vast kokende aardappelen
- Room
- Knolselder
- Rode porto
- Bruine fond
- Sjalot
- Look
- Peper en zout
- Stoofperen
- Veenbessen
- Parijse champignon
- Cantharellen
- Boter
- Bloem
- Paneermeel
- Eiwit
- Ui
- Selder
- Wortel
- Rode bessensap
- Ei
- Tijm
- Laurier

Bereiding:

Kroketten - Maak een aardappelpuree en smaak af met peper, zout en een ei. Laat de puree in de koelkast afkoelen.

Draai er daarna bolletjes van en paneer in bloem, daarna in eiwit en daarna in paneermeel. Laat de kroketjes in de vriezer rusten. Bij gebruik bak je de kroketjes af in de friteuse op **180°C**.

Peren in bessensap - Schil de peren en snij ze in stukjes, verwijder het klokhuis. Leg de peren in de pan en giet er een flesje rode bessensap over, totdat de peren volledig onder gedompeld zijn. Voeg er een kaneelstokje en 5 eetlepels kristalsuiker aan toe. Laat de peren koken voor anderhalf uur op een laag vuurtje. Laat de peren afkoelen in het vocht.

Fazant - Verwarm de oven op 200°C. Strooi wat peper en zout op de fazant., zowel buiten als binnenkant. Doe daarna een klont boter op de fazant en in de holte van de fazant. Plaats de fazant op een ovenschaal en doe het voor 20 min. in de oven. Doe er na de 20 min. aluminiumfolie over en laat het rusten voor 10 minuten. Snij hierna de fazant van de karkas en hou de "drumsticks" bij voor de saus.

Saus bij de fazant - Snij de ui, selder en wortel fijn en stoof aan in boter. Kruid met tijm en laurier. Doe er ook de "drumsticks" bij, als ook de karkas van de fazant. Laat even meebakken. Giet er een scheutje porto bij en flambeer de saus. Voeg nog een beetje bouillon toe en laat alles mooi inkoken. Voeg er als laatste nog een beetje room aan toe. Laat alles indikken tot sausdikte. Zeef de saus en werk af met peper en zout.

Knolselderpuree - Snij de knolselder in stukjes en zet het op in koud gezouten water. Laat de knolselder gaar koken. Giet daarna de knolselder af en mix het, samen met een scheutje room, peper en zout.

Spruitjes - Zet een pot met water en zout op. Wanneer het water kookt voeg je er de spruitjes aan toe. Laat ze goed doorkoken tot ze gaar zijn. Giet ze daarna af en laat ze mooi afkoelen onder koud stromend water. Snijd het poepje van de spruitjes en bak ze nog even in een pan met een klontje boter tot ze mooi aankleuren.

Veenbessensaus - Neem dezelfde hoeveelheid veenbessen als suiker en zet deze op een laag vuurtje tot ze mooi ingedikt is.

Zo, eet smakelijk!

TENDENS



VIVA BOMMA 2019