



M unkebo
M and
M ad, der simrer

17. august 2017

Hovedret

Fasan (4 personer).

Ingredienser:

900 g. fasan (1 stor eller 2 mindre), salt, peber, 2 æbler, 2 skiver røget spæk, 2 spsk. smør, 4 skiver røget spæk, smørklatter, 3 dl. kaffefløde, kulør, gele, jævning, evt. 1 bæger creme fraiche.

Tilbehør: Ærter, æblesnitter eller gele, kogte kartofler, gerne smørvarmede.



Den rensede evt. optøede, fasan fyldes med æbleterninger, salt, peber og ca. 2 skiver røget spæk. Fuglen lukkes med stegespid eller bindes med snor.

Fasanerne brunes nu i en gryde med de øvrige spækskiver, der er klippet i strimler. Derefter tilsættes salt, peber, kaffefløde samt kulør og gerne lidt gele.

Under låg småsteger fasanen i 50-60 minutter, mør skal den være, så stik i lårene.

Fuglen tages op og holdes varm, mens sovsen tilsættes creme fraiche og jævnes og smages til, gerne med ekstra gele.

Til de smørvarmede kartofler koges og pilles kartoflerne dagen før og rystes derpå varme i gyldent smør med klippet persille. En god salat passer også godt her til.