

Ingrediënten voor 4 personen

Kruidentuiltje Ganzenleverpastei  
100 gram Acaciahoning (4  
soeplepels) 1 ei klont  
boerenboter bladerdeeg peper en  
zout porto: 2 glazen witte wijn of  
schuimwijn: 20 cl fazantenfilets: 2

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Belgisch  
**Smaak:** Zoet  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Fazantenfilet in bladerdeeg

Een heerlijk gerecht voor de feestdagen!

### Vorbereiding

+/- 4 uur vooraf: Meng de licht verwarmde porto met de honing De fazantenfilets in twee snijden zodat je in totaal 4 stukken krijgt. Zwarte Peper van de molen en zout op de filets doen en insmeren met het mengsel van honing en porto. Laat 4 uur trekken (lage schotel bedekt met folie in koelkast, mengsel erbij doen, af en toe de filets omdraaien) - filets afdeppen en toeschroeien in hete pan - Als de filets afgekoeld zijn, rol ze in een plakje bladerdeeg. Maak kruisjes in het deeg met een fijn mesje en smeer in met eigeel - Schik de filets op een ingeboterde bakplaat Voor de saus: Giet de wijn in een pannetje samen met het kruidentuiltje en de honing. Laat tot de helft inkoken, haal het kruidentuiltje uit het mengsel en voeg de ganzenlever toe en Roer goed en (ev. mix tot moes) Breng op smaak met peper en zout

### Bereidingswijze

-Oven laten voorverwarmen op 180 graden - Laat de fazantenfilets 30 minuten braden in de oven - Verwarm de saus - Leg de filets op een groot bord

### Serveertips

- Serveer met gebakken aardappeltjes, veenbessencompote of appel met veenbessen met boter en suiker in de oven