

#### Ingrediënten voor 4 personen

60 g boter - zout - cayennepeper  
- 1 bakje rucolacress - 1 eetlepel  
vloeibare honing - 4 grote  
stronken witlof - 3  
perssinaasappels - 1 pot  
gevogeltefond (380 ml) - 4  
fazantenfilets (circa 100 g per  
stuk)

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Fusion  
**Smaak:** Zout  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Fazantenfilet met sinaasappelsaus

### Hulpmiddelen

Aluminiumfolie - 2 koekenpannen

### Vorbereiding

Een sinaasappel tot op vruchtvlees schillen en in dunne plakken snijden. Rest van sinaasappels uitpersen en sap in pan schenken.

### Bereidingswijze

Sap tot helft inkoken. Fond toevoegen, mengsel tot helft inkoken en van vuur nemen. Intussen witlof in lengte in vieren snijden, kern verwijderen en blaadjes lospellen. Witlof in ruim water wassen en laten uitlekken. In Koekenpan 30 g boter verhitten. Fazantenfilets bestrooien met zout en cayennepeper en in 8 minuten bijna gaar bakken. Intussen in andere koekenpan rest van boter verhitten. Witlof en honing toevoegen en in ca. 10 minuten al omscheppend bakken. Saus bij filets schenken. Sinaasappelplakjes toevoegen en ca. 5 minuten zachtjes meewarmen.

### Serveertips

Witlof op vier warme borden scheppen. Fazantenfilets met sinaasappelplakjes erop leggen en saus eromheen scheppen. Rucolacress erboven fijnknippen.