

Ingrediënten voor 4 personen

4 fazantenfilets 4 sjalotjes,
gesnipperd groene-koolbladeren
8 plakken parmaham 4 plakjes
verse eendenlever versgemalen
peper zout keukengaren of
crepinette(darmnet) boter voor de
saus: ----- 15 cl
gevogeltefond 1 dl cream sherry
15 cl room 50 gr eendenlever

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Belgisch

Soort_gerecht: Feestmaaltijd

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Fazantenfilet Met Groene Kool En Eendenlever

Verassend

Hulpmiddelen

Ovenschotel

Vorbereiding

Geen

Bereidingswijze

Blancheer de groene-koolbladeren kort in kokend water, spoel ze onder koud water, laat uitlekken en dep ze droog. Snij de fazantenfilets in de lengte bijna doormidden en leg ze open. Leg er een beetje sjalottensnippers, een groene-koolblad, een plakje parmaham en een plakje eendenlever op. Kruid naar smaak met peper en zout. Rol de filets op, omwikkel ze met met parmaham en bind op met keukengaren of crepinette. Bak ze aan in hete boter en leg ze in een ovenschotel. Zet ze 15 min in een oven van 180°C. Laat de gevogeltefond inkoken met de sherry. roer er de room door en laat er de eendenlever in smelten. Schik de filets op een bedje van groene kool. Lepel er wat van de saus rond en serveer meteen.