

# DUO VAN FAZANT MET TRAPPIST

Alles kan op voorhand klaargemaakt worden. Alvorens te serveren, enkel goed opwarmen.

Recept voor 100 personen

## INGREDIENTEN

100	fazantfilets
5kg	savooikool
	<b>Verstegen Biefstukkruiden met zout</b>
	<b>Verstegen Vriesgedroogde tijm</b>
100	witloofstronkjes
	aardappelblokjes gebakken
2l	donker abdijbier vb. westmalle, chimay,...
<b>4 x 2,5l</b>	<b>Verstegen Grand veneursaus</b>
	<b>Verstegen Konstante pezo</b>
1 kg	veenbessen natuur (diepvries of vers, niet gesuikerd)
	<b>Verstegen Nootmuskaat Banda gemalen</b>
500g	spekreepjes
100	peertjes in rode wijn
1l	culinaire room
	<b>Verstegen Vriesgedroogde groene peperkorrels</b>



## BEREIDINGSWIJZE

- De fazantfilets royaal kruiden met de biefstukkruiden en tijm.
- Aankleuren in de braadslede met boter.
- De filets eruit nemen, in een gastronorm schikken en apart houden
- De pan deglaceren met bier en 2 liter water toevoegen. De jus wat laten indikken.
- De Grand veneursaus toevoegen en even laten opkoken.
- De saus over 2 pannetjes verdelen.
- Bij het ene pannetje wat groene peperkorrels toevoegen en wat room.
- Bij het andere pannetje de veenbessen.
- De savooikool in fijne reepjes snijden, 2 min. koken in gezouten water en koud spoelen.
- De witloofblaadjes lossnijden, boter mooi bruin laten kleuren in de pan, het witloof toevoegen en kruiden met Konstante pezo en nootmuskaat. Blussen met water en zachtjes laten garen onder gesloten deksel.
- De spekreepjes krokant bakken in boter, de savooikool toevoegen en kruiden met Konstante pezo.
- De aardappelblokjes frituren.
- De peertjes opwarmen in hun sap.
- De filets in dunne sneetjes snijden.
- De savooikool en het witloof verdelen op de borden, de filets hierop schikken en naperen met de 2 sauzen.

## TIP

- Voor een extra krachtige saus, op het einde afwerken met een stukje fondant chocolade.
- Als extra garnituur; gebakken knolselderblokjes, gebakken boschampignons, puree van kastanjes, puree van raapjes.
- Dit recept kan ook perfect met kalkoen, kipfilet, Mechelse koekoek en parelhoen.