

FAZANT MET GANZENLEVER

EENVOUDIG RECEPTJE

Benodigheden voor 4 personen

1 fazant

boter

8 stronkjes witloof

2 dl water

2 eetlepels sherryazijn (of gewone wijnazijn)

4 schijfjes ganzenlever (paté)

tuinkers

eventueel een paar kroketjes.

Werkwijze:

Bak de fazant mooi bruin aan alle kanten. Kruid met at peper en zout.

Neem hem even uit de pot en schik de witloofstronkjes in de pot.

Leg het beestje op het bedje witloof, doe er nog een lepel boter bij, deksel erop en laat nu nog ongeveer een 35 minuten verder stoven.

Neem het deksel van de pot en blus met de azijn en twee eetlepels water.

Deksel terug op de pot en laat nog 15 minuten verder garen.

Dan kan je even kijken of hij al bijna gaar is. Even met een prikker of een scherp mesje in de bil steken – komt er wit vocht uit is hij klaar. Is het nog roze mag nog even verder garen.

Iedereen honger? Aan tafel.

Snij de fazant in stukken en verdeel.

Leg op elke portie een schijfje ganzenleverpaté – smelt heerlijk over dat beestje.

Lekker met een kroketje, of aardappelnootjes, dennenappels, wat je graag lust.