

ingrediënten (4 personen)



- 1 fazant van ca. 1 kg
- zout
- peper, vers gemalen
- 1 sneetje witbrood zonder korsten
- 2 eetlepels melk
- 2 eetlepels cognac
- lever van de fazant, zeer fijn gehakt
- 100 gram vet spek in plakjes
- 100 gram boter
- 100 gram witte rozijnen zonder pit
- nogmaals 2 eetlepels cognac
- dun bind touw

Bereiding

Verwarm een ovenschaal voor. En zet de oven op 175 tot 200 graden. Laat het witbrood weken in de melk en 2 eetlepels cognac. Bestrooi de fazant met wat zout en peper en laat dit 10 minuten intrekken. Werk met een vork de lever, zout en peper door het geweekte brood en vul het binnenste van de fazant hiermee. Bind met een touwtje de plakjes spek om het borst vlees van de fazant. Leg deze met het spek naar boven in de ovenschaal of braadslee. Verhit de boter in de pan tot deze kleine belletjes vormt en giet deze over de fazant. Zet de braadslee in de oven en laat de fazant onder af en toe bedruipen gaar worden. Voeg heet water toe aan de braadboter als deze te bruin en te donker begint te worden. Voeg de laatste 10 minuten de rozijnen, cognac en twee eetlepels heet water aan de braadboter toe. Schakel de oven uit. Neem de fazant uit de oven en verwijder het touw en de plakjes spek. Leg de fazant op de verwarmde schaal. Roer alle aanbaksels los uit de braadslee, voeg zo nodig wat water toe. Schep een paar eetlepels jus over de fazant, dien de rest op in een sauskom. Geef er in witte wijn gekookte zuurkool en aardappelpuree bij. Bestrooi de aardappel puree met enkele groene kruiden.

