

RECEPT MET
INGREDIËNTEN
UIT ONZE
WINKELS

GESAUTEEERDE FAZANT MET WILDE BOSPADDESTOELEN

4 PERSONEN

BEREIDING: 1UUR 30MIN

INGREDIËNTEN

- 1 HAAN FAZANT
- 500G WILDE BOSPADDESTOELEN
(MIX VAN GIROLLE, CHANTARELLE
GRIS, CHANTARELLE JAUNE, TROMPET
DE LA MORT, PIED DE MOUTON, ...)
- 4 SJALOTTEN
- 2 TEENTJES KNOLOOK
- 1 EETLEPEL ZONNEBLOEMOLIE
- PEPER
- KERVEL
- 100ML ROOM (20% VETGEHALTE)
- ZOUT

- 1 Pel en snipper de sjalotten en knoflook
- 2 Maak de bospaddenstoelen schoon, Indien nodig kan je ze onder stromend water wassen. Versnijd de bospaddenstoelen tot ze allemaal hetzelfde formaat hebben.
- 3 Snijdt de fazant in stukken. **Hulp nodig?** 
- 4 Verhit de olie in een braadpan op een hoog vuur, bak de stukken fazant aan samen met de knoflook en sjalotten. Draag de stukken regelmatig om tot ze een mooi bruin aanbaksel hebben. Kruid met een snuifje peper en voeg de kervel in toefjes toe. Verlaag het vuur en stoof afgedekt op een zacht vuurtje gedurende 25min.
- 5 Na deze 25 minuten voeg je de bospaddenstoelen toe en laat je het nog eens 20 minuten sudderen.
- 6 Neem de stukken fazant uit de pan en houd ze warm. Blus de bospaddestoelen en aanbaksel af met room en kruid af met wat peper en zout.

BERIJK HET
FILMPJE



HET
SEI
ZOEN

ALLES WAT NU
LEKKER IS

Smakelijk!

Eventuele side dishes: kroketjes, pomme duchesse, veenbessen compot