



H Hoofd
gerecht

GEBAKKEN FAZANTENBORST

met zuurkool en champagnesaus

GEBAKKEN FAZANTENBORST

met zuurkool en champagnesaus



Benodigdheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

4 st fazantenborst
240 gr zuurkool met appel
en rozijnen
320 gr aardappelpuree
40 gr preiselbeeren compote

Champagnesaus:

20 ml champagne brut
100 ml ongezoete slagroom
120 gr beurre blanc

Spekchips:

60 gr coppa

Spruiten:

200 gr schone spruiten
600 ml water
zout naar smaak

Cantharellen:

170 gr cantharellen
0,25 gr knoflookteentjes
peper en zout naar smaak

Mise en place

Bak de fazant op laag vuur op de huid goudbruin, tot deze warm is.

Verwarm zowel de zuurkool als de aardappelpuree op laag vuur.

Verwarm de beurre blanc saus en meng hier de slagroom en de champagne door. Leg de coppa tussen 2 siliconen matjes en droog de plakken ca. 12 minuten in de oven op 180°C tot krokante chips.

Kook de spruitjes beetgaar en laat ze uitlekken. Glaceer ze eventueel nog in wat boter. Hak de knoflook fijn en borstel de cantharellen schoon. Bak deze goudbruin en voeg naar smaak zout en peper toe.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Dresseer de zuurkool en puree op het bord. Snij de fazant doormidden en dresseer deze tegen de quenelles.

Verdeel de spruitjes en de cantharellen op het bord. Schep wat hoopjes preiselbeeren compote tussen de groente en op het gevogelte. Garneer de fazant met de coppa chips.

Drankadvies?

Onze Hocras specialisten adviseren u graag voor een passende wijn.



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Heerlijk Hocras Kerst - 2017, gerecht 31178, peildatum 30-11-2017.
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.