

Fazant uit de oven met appel en calvados

RECEPT VOOR 2 A 3 PERSONEN

Bereidingswijze

Meng de kleingesneden appels met calvados en vul hiermee de fazant. Bedek de borst met spek, maak vast met keukendraad of prikkers. Bestrooi buitenkant met zout en peper. Verwarm de boter in braadslede en bak hierin de fazant rondom bruin. Plaats de slede in een voorverwarmde oven (200°C) gedurende 10 minuten. Bedruip de fazant met het braadvocht en voeg wijn toe. Braad de fazant vervolgens gedurende 70 minuten op 175C. Neem de fazant uit de oven. Voeg al roerende room toe aan het braadvocht en maak dit op smaak met zout en peper.

Ingrediënten

1 fazant
2 appels
4 el calvados
100 gr. rookspek in lange repen
3 el slagroom
1 ½ dl rode wijn
75 gr. boter
zout en peper
keukendraad of prikkers