

Fazantenborstfilet in bladerdeeg met groentekrans en pepersaus

Nodig (voor 4 pers):

4 filets van fazant
4 bladerdeeglapjes (diepvries)
sperziebonen
wortelen
champignons
witloof
broccoli
room
aardappelkroketten

Bereiding:

Oven voorverwarmen op 220 graden

Maak de groenten schoon

Bak de filets even aan en laat ze afkoelen.

Bewaar de pan met het braadvet voor de saus.

Dep de filets droog, wikkel ze in bladerdeeg en bak ze bij 220 graden, gedurende 20 minuten.

Stoof het witloof, de wortelen, champignons en broccoli (elke groente apart!)

Kook de sperziebonen gaar.

Maak in de pan met het braadvet de saus door eerst te deglaceren met water.

Voeg room toe en kook tot de gewenste dikte. Voeg daarna nog veel gemalen peper toe, en eventueel ook wat groene peperbolletjes.

Schik op een bord een bladerdeeggebak + groenten + saus + enkele kroketten