ECHT. EERLIJK. FAZANT.



FAZANT MET ZUURKOOL & APPEL

[voor 4 personen]

Ingrediënten

1 panklare fazant
zout
150 gr boter
1 el bloem
2 el bruine suiker
750 gr zuurkool
2 goudrenetten
1 dl water
4 el witte wijn

Bereidingswijze

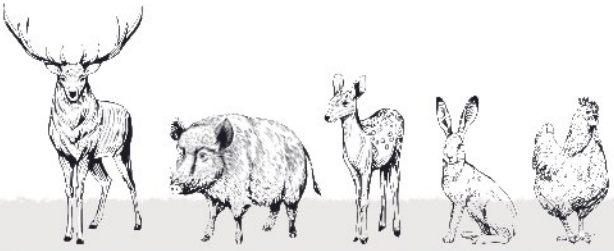
Dep de fazant droog met keukenpapier en bestrooi met zout. Bak de fazant in een braadpan in [room]boter aan alle kanten bruin.

Neem de fazant uit de pan en laat in het braadvet de bloem al roerende lichtbruin worden. Roer er dan de bruine suiker door en daarna de zuurkool. Meng alles goed!

Breng de zuurkool over in een ovenschotel, rangschik fazant er bovenop en leg daartussen de geschilde en in partjes gesneden appels. Giet het water er overheen. Dek de schotel af met een deksel of met aluminiumfolie en zet hem ca. 1 uur in de oven, tot de fazant gaar is.

Sprenkel er dan de wijn over en laat de schotel nog 15 min. in de warme oven staan.

Voor je begint; verwarm de oven voor op 140 C!



Sinds 1953
HENDRIKS
ECHT. EERLIJK. AMBACHT.

Hendriks Venlo
Vinckenhofstraat 72
venlo@hendrikspoelier.nl

Hendriks Mestreech
Clavecymbelstraat 38
maastricht@hendrikspoelier.nl

Hendriks 't Ven
Weselseweg 121
hetven@hendrikspoelier.nl