

Hovedret:

Fasanbrystfileter og lår, med druer og valnødder

Til 4 personer:

2 fasaner

25 g. smør

Salt & peber

Sauce:

$\frac{1}{2}$ dl portvin

1 $\frac{1}{2}$ dl piskefløde

1 dl fond

Kulør

Tilbehør:

75 g. honning

50 g. smør

40 g. valnødder

50 stk. halve vindruer.

Brysterne/lår:

Fasanbryster og lår skæres fra kroppen. Lår brunes af i olie/smør. Skrogene brunes af i samme fedtstof. Skrogene dækkes med vand og sættes over varmen for, at koge ca. en time. Kog i ca. 40 min lårene med. Brysterne steges rosa på panden i brunet smør i ca. 2 min på hver side, *alt efter størrelsen*. Lægges på et skærebræt med stanniol over. Trækker i ca. 2 min.

Brysterne skæres evt. i tynde skiver på skrå, låret lægges til, og anrettes med tilbehøret.

Sovs:

Panden koges af med fond, portvin og piskefløde til sauce har en passende konsistent. Farv med lidt kulør, jævn evt.

Tilbehør:

Honningen smeltes i en gryde. Tilsættes 50 g smør. Valnødderne og druer kommer i og det hele simre 2-3 min.

Hasselbagte kartofler:

8 kartofler

Solsikkeolie

Salt, Paprika, Hvidløg, Timian, Rasp osv.

Kartoflerne skrælles og snittes, jo smallere snit, jo bedre resultat, og næsten helt igennem. Gnid kartoflerne med olie.

Drys salt, paprika, hvidløg, timian rasp m. m. på kartoflerne.

Forvarm ovnen til 175/200° grader alm. ovn.

Kartoflerne skal "stege" i ca. 40 minutter eller til de er gyldne/møre (*stik i dem*)

