

25-10-2018

Kookavond

Spiesjes van fazant met pens en herstcompote uit ons heksendorp

Nodig:

- Voor de compote:
- 1 ui
- 400 gr Elstar appelen
- 150 gr rozijnen
- 5 el rode wijn
- 3 el appelazijn met honing
- 1-2 el bruine suiker
- Voor de spiesjes:
- Boter
- 400 gr fazant
- 2 zwarte pensen
- Enkele blaadjes savooikool of romeinse sla
- Voor de girolles:
- Boter
- 1 teentje knoflook
- 150 gr girolles
- Enkele blaadjes savooikool of romeinse sla
- Versgemalen peper

Zo maak je het:

- Voor de compote: pel de ui en snipper hem fijn.
- Schil de appelen en verwijder het klokhuis en snij in stukjes.
- Doe alle ingrediënten voor de compote samen in een pot met zware bodem, roer goed en laat alles op een zacht vuurtje tot moes komen.
- Maak de spiesjes: verdeel de savooi of sla in blaadjes en was zorgvuldig, dep droog.
- Sla de fazantfilets plat tss 2 vellen keukenfolie en snijd ze in reepjes, kruid met peper en zout en leg er een blaadje kool of sla op en rol de reepjes strak op.
- Snijd de pensen in schijfjes en rijg afwisselend met de fazantenrolletjes aan spiesjes.
- Verhit boter in een antikleefpan en bak de spiesjes 5 min op elke zijde en houd warm.
- Maak de girolles: maak de girolles schoon, snij de savooi of sla in fijne reepjes.
- Pel de knoflook en snipper hem fijn.
- Verwarm een eetlepel boter in een koekenpan en voeg de girolles, de knoflook en de savooikool of de sla toe.
- Bak al opscheppend, tot de girolles mooi bruin zijn.
- Kruid met versgemalen peper en zeezout.