

# à la crème

## Fazant à la crème met witlof

### Ingrediënten

3 fazantenfilets (ca. 330g per filet) "K" \* 250 cl room "K" \* 1 potje wildfond "K" \* 8 stronkjes witlof \* ¼ ajuin \* 1 selderstengel \* 1 wortel grof gesneden \* tijm \* laurier "K" \* peper en zout "K"

### Bereiding

Kleur de fazantjes even aan gedurende 2 minuten. Neem ze uit de pot en stoof de grof gesneden groentjes aan. Leg de fazantenfilets op de groentjes en voeg een weinig wildfond, tijm en laurier toe. Laat 30 à 35 minuten zachtjes onder deksel stoven. Stoof het witlof. Voeg het kookvocht van het witlof toe aan de fazantjes. Wanneer de fazanten gaar zijn, hou ze apart warm in aluminiumfolie. Giet de rest van de wildfond in de pot en laat alles 5 minuten inkoken. Zeef de saus en bind met roux. Smaak af met cognac, peper uit de molen en zout.

Serveersuggestie: lekker met gratin aardappeltjes of kroketjes en waterkers.

"K" = verkrijgbaar bij Keurslager Michielsen

# Witlof

## Gekarameliseerd witlof

Kook de stronkjes witlof totdat ze net beetbaar zijn. Spoel met koud water af en laat uitlekken. Halveer de witlof door de lengte. Laat in een grote koekenpan de boter smelten en voeg de suiker toe. Leg de stronkjes witlof, met de bolle kant naar boven, in de pan met boter en suiker en bak op hoger vuur totdat de suiker gekarameliseerd is en de witlof lekkere net bruine randjes heeft.

