

Fazant met 2 purees

Dit heb je nodig voor 4 personen:

1 fazanthaan
600 g bloemige aardappelen
500 g spruitjes
500 g witlof
25 g boter
10 cl magere melk
peper, zout, nootmuskaat

Zo bereid je het:

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Laat 15 g boter smelten en smeer er de fazant mee in. Kruid met peper en zout. Laat ongeveer 50 minuten braden in de oven. Overgiet regelmatig met wat gesmolten boter.
2. Bereid de purees: schil de aardappelen en kook ze gaar. Maak de spruitjes schoon en kook ze 20 minuten in gezouten kokend water. Snijd het witlof in stukken en laat het smelten in een pan met 10 g boter. Pureer de aardappelen en verdeel de puree in 2 porties.
3. Mix de spruitjes met 5 cl magere melk, meng de helft van de puree erbij en kruid met peper en zout. Wanneer u de puree terug opwarmt, mengt u de resterende boter erdoor.
4. Mix het witlof met 5 cl magere melk met de andere helft van de puree. Voeg peper en zout en nootmuskaat toe.

Ga na of de fazant al gaar is en warm beide purees op terwijl u het vlees versnijdt. Serveer de fazant op een voorverwarmde schotel, overgoten met de braadjus, samen met de 2 purees.