

Forret madaften Sneum den 10.3.2017

Tarteletter med fasan fyld.

Til 4 pers.

En hel fasan/4 bryster/12 lår.

En til to gulerødder

Tyttebærsyltetøj

8 stk. tarteletter

Salt/peber/enebær

Fløde/mælk/smør

Mel/merizena

Kulør.

Kog fasan delene til de er møre og let kan pilles fra knoglerne, hvis hel el. lår bruges.

Sammen med gulerødderne og to knuste enebær. Husk at skumme under kogningen.

Fasan kødet pilles/skæres i små mundrette stykker og lægges til side.

Afkoget fra fasan kødet sies og bruges til sovs. Husk sovsen skal passe til mængden af kød, altså kød med sovs og ikke sovs med kød i.

Lav en opbagt sovs af afkoget til sat fløde/mælk, smagt til med salt, peber og tyttebærsyltetøj.

Når sovsen er smagt til, tilsættes fasan kødet, det hele varmes godt igennem.

Lun tarteletterne i ovnen

Velbekomme
Peter Folsø