

# Fazant met roomzuurkool, appel-calvadossaus en katenspek

## Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 rookworst van 250 gram
- 2 eetlepels olijfolie
- 4 mooie fazantenborstfiletjes, met vel en pootje er nog aan (evt. kan ook kalkoenfilet of casselerrib gebruikt worden)
- 8 chipolataworstjes
- 4 plakken katenspek, ca. ½ cm dik

### Voor de roomzuurkool:

- 500 gram wijnzuurkool
- 300 ml kookroom
- 1 teentje knoflook
- 1 takje rozemarijn

### Voor de appel-calvadossaus:

- 500 ml appelsap
- 20 ml calvados
- 500 ml kookroom
- 1 Granny Smith

Extra benodigd: aluminiumfolie.

## Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 160 °C.



Verwarm de rookworst 5 minuten in heet water op een laag vuur. Verhit de olie, bak de fazant op hoog vuur rondom aan tot mooi krokant. Haal de fazant uit de pan. Bak de chipolataworstjes om en om in het bakvet van de fazant, en bak het katenspek kort mee. Leg de fazant, katenspek en worstjes ca. 10 minuten in de oven. Haal de fazant en de worstjes uit de oven en dek af met aluminiumfolie, zodat de fazant even kan rusten.

Spoel de zuurkool goed af. Kook beetgaar op een laag vuur met de room, knoflook en de rozemarijn. Breng op smaak met zout en peper. Verwijder de rozemarijn en de knoflook.

Kook voor de appel-calvadossaus het appelsap en de calvados in tot een derde. Doe de room erbij en laat het geheel zacht inkoken tot stroopdikte. Snijd vlak voor het opmaken van de borden de appel in mooie kleine blokjes en voeg toe aan de saus.

Leg de warme zuurkool in het midden van voorverwarmde borden, snijd de rookworst in vieren en leg erbij, samen met twee chipolataworstjes. Bestrooi de fazant met zout en peper en snijd in 3 mooie stukken. Schep wat van de saus bij de fazant en leg daarna het spek erop.

*Dit recept is, samen met nog veel meer andere lekkere wild recepten, terug te vinden in het kookboek 'Wild!' van Joyce Huisman.*