**Fazant met kastanjeroomsaus**

kastanjes

kastanjechampignons

ui

knoflook

spekjes

room

olijfolie

gedroogde paddenstoelen
vloeiende bloem

[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

kastanjemeel

laurier

tijm

rozemarijn

peterselie

peper en zout

Snijd een grote ui in halvemaantjes. Plet een paar knoflookteentjes. Bak beiden in wat olijfolie tot de ui glazig wordt. Schep de bereiding in een kasserol. Bak de fazantenfilets rondom bruin in wat olijfolie. kruid met peper en zout. Leg de filets bij de ui in de pot.

Zet een flinke portie gedroogde paddenstoelen te week in water. Giet daarna de paddenstoelen en hun weekvocht samen met een gelijke hoeveelheid [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) over de fazant, tot het vlees volledig ondergedompeld is. Leg er een kruidentuiltje bij van laurier, tijm, rozemarijn en peterseliestengels. Laat de bereiding 45 minuten sudderen op laag vuur. Controleer of het vlees gaar is en verleng desnoods de kooktijd.

Haal de fazantenfilets uit de kasserol en zet ze afgedekt warm weg. Haal er ook het kruidentuiltje uit en zet de staafmixer in het kookvocht en pureer. Giet het gepureerde kookvocht door een zeef in een maatbeker.

Maak een roux van boter met een paar eetlepels kastanjemeel en vloeiende bloem, in een verhouding van 2 op 1. Leng aan met het gezeefde vocht en culinaire room tot een gladde saus. Breng op smaak met peper en zout. Leg de fazantenfilets in de saus.

Snijd de kastanjechampignons op schijfjes. Halveer een flinke hoeveelheid gekookte kastanjes. Snijd een stuk spek op reepjes. Laat een flinke klont boter bruisen en bak de paddenstoelen bruin. Doe er de kastanjes en spekjes bij. De bereiding is klaar als de spekjes krokant zijn en de paddenstoelen geen vocht meer afgeven.

**Op het bord**. Leg een tweetal fazantenfilets op het bord en oversaus ze. Vul het bord verder met de gebakken champignons, spekjes en kastanjes. Dien op met een aardappelbereiding, bijvoorbeeld kroketjes.