**Salmis van fazant**

volledige fazant

kippenlevertjes

ontbijtspek

champignons

truffelpoeder

sjalotjes

wortelen
knoflook

boter

tijm

rozemarijn

laurier

maïszetmeel

[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)

kerstbier

truffelschaafsel
olijfoliespray

peper en zout

Verwarm de oven voor op 200°C. Vet de braadslede in met olijfolie. Leg er de volledige fazant in. Bestuif die met olijfoliespray. Bedek de bovenkant met lapjes ontbijtspek. Plaats de braadslede een half uur in de oven.

Haal de gebakken speklapjes van de fazant, snijd ze in reepjes en bewaar ze. Versnijd de fazant, die nog niet volledig gaar zal zijn. Haal de poten eraf. Snijd de borst in de lengte middendoor en verwijder het karkas. Verwijder ook het vel. Houd het vlees afgedekt warm. Hak het karkas in stukken.

Snijd wortelen, sjalotten en teentjes knoflook in mirepoix, dat zijn zeer kleine blokjes. Stoof de groenten heel zachtjes even aan in boter. Kruid met peper, zout, tijm, rozemarijn en een paar laurierblaadjes.

Giet de helft van de [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm) over de groenten en laat sudderen. Hak de kippenlevers fijn. Doe die bij de gestoofde groenten, samen met het afval van de fazant. Giet er ook de rest van de [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm) bij en laat een kwartiertje sudderen. Giet er een flesje kerstbier bij, roer goed om en laat nog een paar minuten sudderen.

Zeef de bereiding in een andere kookpot. Leg er de stukken fazant bij en laat minstens een half uurtje sudderen op laag vuur tegen het kookpunt aan.

Bak schoongemaakte en gesneden champignons in een beetje olie. Kruid met peper en truffelpoeder. Schep ze uit de pan en zet ze warm weg.

Haal de stukken fazant uit de saus en bind die met zetmeel opgelost in water. Voeg de fazant opnieuw toe, samen met de gebakken champignons en de spekjes. Houd de pot warm tot het opdienen. Werk af op het bord met truffelschaafsel.