**Fazant op Brabantse wijze**

fazantenfilets

witloofstronkjes

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

dubbele Grimbergen

boter

culinaire room

peper en zout

nootmuskaat

jeneverbessen

kruidnagel

zilveruitjes

spekreepjes

Begin met de voorbereiding van de saus. Breng 20 cl gevogeltefond en evenveel room aan de kook. Voeg een paar stuks jeneverbessen en kruidnagel toe. Zet het vuur iets zachter en laat minstens voor 1/3 inkoken. Giet er af en toe een scheut bier bij, tot een half flesje in totaal. Verwijder de jeneverbessen en kruidnagel. Zet deze basis voor de saus afgedekt weg.

Bak een handvol zilveruitjes in hete boter. Bestrooi ze na een paar minuutjes met een mespuntje suiker en laat ze al roerend karamelliseren. Haal ze uit de pan en zet ze afgedekt weg.

Snijd een pakje ontbijtspek in reepjes en bak die in dezelfde pan, zonder toevoeging van nieuwe vetstoffen. Als ze goudbruin van kleur zijn, haal ze dan van het vuur en laat ze verder krokant uitdrogen in een voorverwarmde oven op 85°C.

Breng de fazantenfilets op kamertemperatuur. Dep ze droog met keukenpapier. Kruid met peper en zout. Bak ze op middelhoog vuur rondom bruin in bruisende boter in een kleefpan. Giet er een tiental centiliter [**gevogeltefond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) bij, dek af, verminder het vuur en laat nog 10 minuten sudderen.

Voeg dan de witloofstronkjes toe. Kruid die met geraspte nootmuskaat. Laat samen met de fazant nog eens 10 minuten afgedekt garen. Haal witloof en fazant uit de pan en zet beiden samen afgedekt warm weg.

Deglaceer de pan met een flinke scheut dubbele Grimbergen (bruin bier) of Palm (blond Brabants bier kan ook voor de liefhebbers) en zeef het kookvocht over de basissaus.

Breng die terug aan de kook en bind de saus met wat vloeiende bloem opgelost in water.

**Op ‘grootmoeders wijze’** worden alle bereidingen nu samengevoegd en aan tafel rechtstreeks uit de grote pot op de borden geschept.

Wil je er een eigen ‘twist’ aan geven, experimenteer dan met het dresseren van de ingrediënten afzonderlijk op de borden die je afgewerkt aan je tafelgenoten presenteert.