**Fazant à la brabançonne**

gerookte spekjes
grondwitloof
boter
ui
knoflook
room
peper & zout
[kippenfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

fazantfilets
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)
gueuze
zilveruitjes
kristalsuiker
rode ui
bloedkers
scheutjes van rode biet
rode biet

**Bak de spekjes** krokant in een hete pan zonder bakstof.

**Witloofpuree**: hou een paar blaadjes apart en maak van de rest van het witloof een puree door de stronken in repen te snijden en in de pan te bakken in boter samen met gesnipperde ui en geplet knoflook. Zet er de handmixer in en mix tot puree met een lepel room, peper en zout en een paar eetlepels ingekookte [**kippenfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm).

**Fazant**: Bak de fazantfilets goudbruin aan alle kanten in schuimende boter in een braadpan waar een deksel op kan. Laat garen op een zacht vuurtje. Laat afgedekt rusten.

**Saus brabançonne**: deglaceer de braadpan met [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)**.** Zeef, voeg room en een flesje bier toe. Kruid de saus en laat inkoken. Bind de saus indien nodig.

**Gebakken zilveruitjes**: bak de geschilde verse uitjes in boter, bestrooi op het laatst met wat suiker en laat kort karameliseren.

**Gefritruurde uiringen**: frituur enkele ringen rode ui.

**Op het bord:** verdeel 3 stukken voorgesneden filet. Overgiet die met een lepel saus. Garneer nu naar eigen inzicht en inspiratie de andere ingrediënten: blaadjes rauw witloof met daarop een lepeltje witloofpuree, julienne van rode biet, gefrituurde rode ui, gebakken zilveruitjes, spekjes. Werk af met blaadjes bloedkers en rodebiet scheutjes. Serveer met kroketjes.