**Fazant met abrikozen en marsalasaus**

gedroogde abrikozen  
gedroogde veenbessen  
Marsala  
ei  
oud broodkruim  
fazantenfilets

olijfolie  
ontbijtspek  
peper & zout  
[kippenfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)  
veenbessengelei  
room  
jeneverbessen  
kruidnagel

**Vulling:** hak gedroogde abrikozen en gedroogde veenbessen zo fijn als mogelijk. Laat deze mengeling op kamertemperatuur een kwartiertje wellen in een bodempje marsala. Meng dan met een opgeklopt ei en fijn geraspt broodkruim.

**Fazant**: leg de filets open op het werkblad en sla ze plat met de vleeshamer. Wel heel voorzichtig, want dit is delicaat vlees. Bedek een werkplank met twee lagen aluminiumfolie en besproei dit met olijfolie.

Bedek dakpansgewijze met reepjes ontbijtspek. Leg daarop de filets en zorg ervoor dat ze mooi aansluiten tot één geheel zonder gaten. Kruid met peper en zout. Schep de vulling in het midden van het geheel en rol op. Let erop dat het folie niet ingerold wordt met het vlees. Draai de uiteinden van de rol stevig dicht.

Zet de rol in een ovenschotel ongeveer 40 minuten in een oven voorverwarmd op 185°C. Uit de oven een paar minuutjes laten rusten vooraleer het aluminiumfolie te verwijderen.

Je hebt nu een stevige vleesrol. Je kan het ontbijtspek verwijderen of niet. Zet de rol terug in de oven, zelfde temperatuur maar nu op hete lucht. Laat een kwartiertje staan tot de buitenkant mooi gekleurd is. Dek af en houd warm tot net voor het opdienen.

**Saus**: breng [**kippenfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) aan de kook met room. Kruid met peper, zout, geplette jeneverbessen en kruidnagel. Giet er een glas Madeira bij en laat even inkoken. Doe er een paar eetlepels veenbessengelei bij. Zeef de saus en bind ze indien gewenst.

**Begeleiding**: je kan naar eigen inzicht en voorkeur het bord verder afwerken met bijpassende bereidingen. Hier werd gekozen voor f[**ondant aardappeltjes**](https://www.creatief-koken.be/basis/6007.htm), [**rodekool met appeltjes**](https://www.creatief-koken.be/basis/1448.htm) en gehalveerde en gegrilde [**witloofstronkjes**](https://www.creatief-koken.be/basis/5678.htm).