**Fazant met gesmoord witloof**

volledige fazant   
witloof  
suiker  
boter

peper & zout   
ui   
[bruine kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)  
Cognac   
Madeira

Dek de fazant af met ontbijtspek en overgiet met licht gesmolten boter. Kruid met peper uit de molen. Doe ook een klont gezouten boter in de buikholte. Bak de fazant 30 à 40 minuten in een oven op 200°C. Controleer tijdig de garing, het vlees mag niet uitgedroogd zijn. Zet afgedekt in aluminiumfolie weg.

**Gesmoord witloof**: snijd witloof en ui in grove stukken en karameliseer in boter met suiker. Blus met [**bruine kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm). Haal de stronkjes uit de pan. Deglaceer de braadpan met Cognac en Madeira. Zeef en voeg het vocht bij het witloof. Laat uitdampen op laag vuur.

Scheid de borstfilets van de fazant van het karkas. Proportioneer het vlees en laat het even mee sudderen met het witloof.

**Op het bord**: een presentatie van fazant en witloofsaus, indien gewenst, met een aardappelbereiding naar keuze.