**Fazant met kruidenroom**

fazant  
peper & zout  
wildkruiden  
boter of bakmiddel  
Calvados  
[kippenfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

room  
knolselder  
nootmuskaat  
spruitjes  
sjalotjes  
spek ‘petit salé  
voorgegaarde kastanjes  
peterselie

**Bak de fazantfilets:** kruid de filets met peper, zout en een wildmengeling uit het molentje. Bak ze rondom bruin in boter. Voeg dan een scheutje water en een scheutje Calvados toe, zet het deksel op de pan en laat nog een tiental minuutjes sudderen op zacht vuur tot ze gaar zijn. Haal de filets uit de pan en zet ze warm weg onder aluminiumfolie.

**De saus**: giet het vet af, deglaceer de pan met Calvados. Zeef en voeg een flesje lichte culinaire room en nog wat klaargemaakte [**kippenfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)toe. Laat eventjes inkoken en bind alleen indien nodig.

**Maak de knolselderpuree**: stoom de in grote blokken gesneden knolselder gaar in ongeveer 10 minuten. Laat even afkoelen en voeg een flinke scheut culinaire room toe. Pureer met de handmixer. Kruid met een paar draaien uit de pepermolen, uit de zoutmolen en nootmuskaat.

**Bereid de spruitjes**. Stoom ze halfgaar in een zevental minuutjes. Fruit ondertussen in fijne brunoise gesneden sjalotjes in wat boter of ander bakmiddel. Doe er de gegaarde spruitjes bij, kruid met peper, zout, nootmuskaat en laat afgedekt stoven tot de bereiding gaar is.

**De kastanjebereiding**: ontvet een stuk spek ‘petit salé’ en snijd het in halve centimeter dikke reepjes. Dit spek is werkelijk van een bijzondere kwaliteit en slechts kort beschikbaar. Snijd de reepjes in dobbelsteentjes en bak ze krokant in een vleugje olijfolie.

Snijd een pakje voorgegaarde kastanjes in kleinere stukken en doe ze samen met de spekjes en gehakte peterselie in een braadpan met een scheutje vloeibaar bakmiddel of een beetje boter. Laat even bakken tot de peterselie krokant is.

**Op het bord**: een stukje fazant, half overgoten met een lepel saus. Daarbij een ring knolselderpuree, een quenelle kastanje met spekjes en een schep spruitjes.