**Fazant met roomlikeur**

fazantfilets  
boter

Bailey’s  
[kippenfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)  
peper & zout

Bak de fazantfilets in de pan goudbruin en daarna afgedekt nog 20 minuten in de oven op 185°C.

**Maak de saus:** kook [**kippenfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) in en voeg Bailey’s of een andere roomlikeur toe. Breng op smaak met peper en zout. Bind de saus indien nodig.

**Foto**: hier een presentatie met puree van zoete aardappel en peertjes in rode wijn.