**Gevulde fazant met aardpeerchips**

fazantenborstfilets
varkensnet
aardpeer
lente-uitjes
peterselie
bloedzurkel
boter
[gevogeltefond](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
vloeiende bloem

veelkleurige wortelen
olijfolie
culinaire room
tuinkruidenbouillon
kastanje-champignons
lente-uitjes

**kastanjes
nootmuskaat
jeneverbessen
kruidnagel
peper en zout**

**De vulling.** Begin met een kruidenmix te maken in een koffiemolentje: een paar jeneverbessen, een drietal kruidnageltjes, wat nootmuskaat, peper en zout. Mix tot een homogeen poeder.

Schep een handvol voorgekookte kastanjes met een handvol in boter gebakken kastanjechampignons in de foodprocessor. Mix tot grof gemalen. Meng met de kruiden uit het koffiemolentje.

**De fazantfilets**. Leg ze op een blad aluminiumfolie. Dek af met plastiekfolie. Druk ze plat met een vleeshamertje, zonder te overdrijven.

Spreid het varkensnet open op een werkblad. Leg er tegen elkaar, maar in spiegelbeeld, twee fazantenfilets op. Schep op één van de filets een balkje vulling. Druk dat goed aan om de lucht eruit te halen.

Leg het andere filet erop en druk goed aan. Plooi nu het varkensnet over de samengevouwen filets en trek strak aan. Leg de rolletjes een half uurtje in de koolkast.

**De saus**. Breng een portie [**gevogeltefond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) aan de kook met evenveel culinaire room. Kruid met een blokje tuinkruidenbouillon. Laat inkoken en bind met 2 eetlepels vloeiende bloem opgelost in water. Houd de saus warm tot gebruik.

**Wortelen**. Was de drie soorten wortelen grondig maar schil ze niet. Snijd ze diagonaal in zo breed mogelijke schijfjes. Stoom ze afgedekt gaar in een drietal minuutjes in de microgolfoven.

**De lente-uitjes**. Snijd het worteldeel weg, verwijder het buitenste blad en het meeste groen. Halveer de uitjes in de lengte en bestuif ze met olijfolie. Bak ze in een hete grillpan tot ze gaar zijn en een mooi grillpatroon hebben.

**De aardpeerchips**. Snijd de uiteinden weg tot je een mooie ronde vorm hebt. Snijd die met de mandoline in 1 millimeter dikke schijfjes. Dep ze droog met keukenpapier en bak ze 10 minuutjes in de friteuse op 140°C tot ze goudbruin en knapperig zijn.

**Afwerken.** Haal de fazantenrolletjes uit de frigo. Laat even op kamertemperatuur komen. Bak de rolletjes rondom bruin in bruisende boter in een antikleefpan. Leg de rolletjes daarna in een ovenschoteltje. Zet dat 25 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C. laat de rolletjes afgedekt, uit de oven een kwartiertje ontspannen. Snijd ze schuin in porties.

**Op het bord.** Zet een tweetal schijven gevulde fazant op het bord. Drapeer de saus eromheen. Schik daarna, naar eigen inzicht en inspiratie de andere ingrediënten op het bord: aardpeerchips, gegrilde lente-uitjes, gestoomde worteltjes, bloedzurkel, gebakken voorgekookte kastanjes en peterselie. Dien op met individuele potjes aardappelgratin.