



Recept

Fasan med valnötter

FÖR 3 PERSONER

- 1 plockad och urtagen fasan*
- 3/4 flaska enkelt rödvin*
- 5 morötter skurna i inte alltför tunna stavar*
- 12 riktigt små lökar*
- 50 g smör*
- 50 g halverade valnötter*
- röd vinbärsgeleé*

TILLAGNING:

1. Bryn fasanen försiktigt i smör tillsammans med morötter och lök i en gryta, som tål ugnsvärme.
2. Häll över rödvinet och låt fågelns småkoka ca 1 timme i 170-gradig ugn.
3. Plocka upp fasanen och skär loss köttet från benen. Lägg tillbaka bitarna i grytan. Tillsätt röd vinbärsgeleé.
4. Verkar såsen för tunn kan den redas med hjälp av mjöl, knådad till liten kula med smör.
5. Fräs valnötterna snabbt i smör och vänd ned dem i grytan. Salta och peppra samt strö till sist över litet hackad persilja.