



Recept

Fasanfilé med citrongräddsås och potatis- och äppeltårta

4 personer

Fasan

4 fasanfiléer á ca 130g, går även bra med kyckling
salt, peppar, rosmarin, smör

Bryn filéerna i smör i en stekpanna. Krydda. Lägg på ett ugnsfast fat och baka i 150 grader ca 10 min till innertemperaturen är 65 grader. Låt vila i aluminiumfolie. Citrongräddsås 3 dl grädde 2 msk flytande köttfond rivet skal av 1 citron, endast det gula salt, peppar Låt grädde koka ihop tillsammans med citronskal och fonden till bra konsistens. Smaksätt med salt och peppar.

Potatis och äppelkaka

800 g amadinpotatis, går även bra med mandelpotatis
2 syrliga äpplen
150 g smält smör
salt, peppar

Tvätta potatisen. Skiva den tunt på längden med skal på, förslagsvis med en osthyvel. Tvätta och skiva äpplet tunt. Varva potatis, äpple, salt och peppar i en 1,5 l brödform klädd med smörpapper. Häll på smält smör över. Baka av i ugnen 150 grader i ca. 40 min 1 tim, tills potatisen känns färdig. Pressa på potatisen någon gång under tiden, den sätter sig bättre då. Låt svalna i kyl under lätt tryck.

Vid servering: Skär potatiskakan i portioner. Värm den i mikrovågsugn tills den är genomvarm. Skär fasanen en gång genom bröstet. Servera med såsen och gärna någon stekt svamp.