

# F A S A N I T R A N E B Æ R

**FISKEHUSET ENØ**  
ENGROS og detailsalg



Opskriften er til 4 personer.

2 fasaner  
1 tsk. salt  
20 g smør  
75 g tranebær  
15 g smør  
1/2 tsk timian  
groftkværnet peber  
1/2 dl vand  
1 1/2 dl. fløde 13  
1/2 tsk. majsstivelse  
1-2 spsk cognac  
1 tsk. ribsgele  
salt og peber

## Tilbehør

1 kg. Kartofler  
Tranebær smagt til med sukker  
4 - 5 skiver Ciabatta brød

## TIPS.

*Tranebær kan koges i lidt vand i 2 - 3 minutter, og smages til med sukker, eller de kan ristes på panden og tilsættes sukker.*

Dup fasanerne tørre og gnid dem med salt ud- og indvendig. Fyld ca. 10 g. smør og ca. 40 g. tranebær i hver fasan og bind lårene ind til kroppen. Brun fasanerne i en gryde i smør. Tilsæt timian, peber og vand. Læg fasanerne på siden i gryden. Pisk fløde og majsstivelse sammen og hæld det over. Lad fasanerne småstege i ca. 15 min. på hver side. Tag fasanerne op og kom tranebærrene i saucen og mos dem med en gaffel. Tilsæt cognac og ribsgele til saucen og smag til med salt og peber. Vrid lårene af fasanerne, skær brystet fra skroget og skær det i skiver.



*Alt i årstidens fisk*