



Mama Brown

Månedens opskrift (2 personer – 120 min)

Fasansalat i vol-au-vent med stenbiderrogn



Marts 2023

Ingredienser

1 hel fasan
2 liter vand
2 tern grøntsagsbouillon
2 ruller butterdej
stenbiderrogn
2 gulerødder
2 laurbærblade
20 sorte peberkorn
2 kviste timian
1 porre
1 løg
1 æg til pensling
purløg
karse

Fasansalat

200 gr creme fraiche
3 spsk mayo
1 tsk dijonsennep
200 gr hvide asparges (dåse)
200 gr champignon
salt/peber
olivenolie

1. Start med at rense din fasan. Skyl den godt og fjern evt. fjerrester. Læg den i en gryde og dæk den med vand. Kog op. Tilsæt rengjorte grøntsager, krydderier, salt og de 2 terninger bouillon. Kog ved middel varme i 1 time
2. Tag fasanen op og pil kødet af skroget. Hak det groft.
3. Steg dine skiveskårne champignon sprøde på panden i lidt olivenolie, salt og peber.
4. Vend alle ingredienser til fasansalaten sammen, og når kødet og champignon er kølet af, tilsætter du det.
5. Brug en udstikker på 10 cm i diameter og lav 8 cirkler af din butterdej (2 vol-au-vent pr. person). 4 af dem udstikker du igen i midten med en udstikker på 4 cm (eller toppen af et shot/snapseglass), som en ring.
6. Pensl 1 af cirklerne, der ikke er udstukket med æg, og læg 1 ring oven på - og pensl igen med æg. Fortsæt til du har 4 stk.
7. Bag dem i ovnen til de er gyldne, faste og flotte. Nogle gange bager bunden med op i ringen, og så skærer du bare hullet frit, så du kan fylde din vol-au-vent med fasan-salat. Top med purløg, karse og stenbiderrogn.

Se flere opskrifter på mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE