



Mama
Brown

Månedens opskrift (Til 2 personer - Tid: 1 time)

Fasangryde med gulerødder, blå ost og aromatiske ris



September 2023

Ingredienser

1 hel fasan
100 g blåskimmelost
(Jeg har brugt 'Måneskær'
fra Arla Unika - fåes i MENY)
200 g gulerødder
200 g bacon
3 dl fløde
2 dl grøntsagsbouillon
2 skalotteløg
2 æbler
1 tsk. sennep
Frisk rosmarin
2 fed hvidløg
salt/peber

Aromatiske ris:
2 dl jasminris (rå)
3 dl grøntsagsbouillon

Start med at dele din fasan op. Du skal bruge lår og bryststykker. Smelt smør i en gryde og tilsæt en god omgang salt og peber. Brun nu din fasan i smørret sammen med bacon, som du har skåret i mindre stykker. Skræl gulerødder og æbler. Jeg lod mine gulerødder være hele, for en flot effekt ved servering, men det er lige så fint at skære dem i rustikke skiver. Æbler skæres i tern. Begge tilsættes gryden sammen med hakket hvidløg, frisk rosmarin og sennep. Rør godt.

Tilsæt fløde og grøntsagsbouillon og lad det hele koge ved middel varme i 30 minutter. Når der er gået 15 minutter koger du risene.

Tag fasangryden af varmen, fjern rosmarinen, der har kogt med, anret på en tallerken og top af med skiver af blåskimmelost og frisk rosmarin.

Tip: Rema1000 har ofte hele fasaner i køledisken, i efteråret, hvis du ikke har en jæger i omgangskredsen.

Tip: Når jeg laver bouillon, kommer jeg 1 bouillonterning op i et decilitermål med 5 dl kogende vand.

Velbekomme og salut!

Se flere opskrifter på mamabrown.dk

champagne**for**alle

BUBBLES MATTER