

# FASAN I KARRYSAUCE

4 personer

6 fasanbrystfileter

1 løg

2 fed hvidløg

3 store gulerødder

3 store persillerødder

3-4 dl ris

1½ spsk. karry

2 spsk. smør

3 dl hønsbouillon

3 dl fløde

salt og peber

evt. jævner/majsstivelse

frisk koriander el. persille

- Skær fasanbrystfileterne i grove stykker. Pil løg og hvidløg og hak det fint. Skræl gulerødder og persillerødder og skær dem i grove skiver.
- Skyl risene i en sigte, til vandet er klart. Kom risene i en gryde og tilbered dem efter anvisning på pakken.
- Rist karryen af i en tør gryde. Tilsæt smør og lad det smelte med karryen. Kom løg, hvidløg og grøntsager i karrysmørret og lad det stege i 3 minutter ved middelvarme, under omrøring. Kom fasanstykkerne i gryden og steg dem i 3 minutter.
- Tilsæt bouillon og fløde, og kog op under omrøring i ca. 10 minutter, til saucen tykner. Smag til med salt og peber og jævn evt. saucen. Pynt med krydderurter og server med de varme ris.

#### TIP

Du kan også lave en fars af fasan kødet og f.eks. lave fasanboller i karry. Mums!



FASAN I KARRYSAUCE  
(SE OPSKRIFT  
PÅ NÆSTE SIDE)