

VILDE FASANDELLER MED PINKY COLESLAW



VILDE FASANDELLER ca. 20 stk

500 g fasanbrystfileter
salt og peber
2 æg
½ spsk. sennep
½ spsk. hvedemel
2 fed hvidløg
2 skalotteløg
smør, til stegning

PINKY COLESLAW 4 personer

½ frisk rødkål
1 lime, økologisk
1 spsk. sukker
½ spsk. hvidvinseddike
3 spsk. mayonnaise
1½ dl piskefløde
1-2 spsk. revet peberrod
salt og peber

VILDE FASANDELLER Hak fasanekødet fint, og tjek for eventuelle hagl ved, at brede kødet ud på et skærebræt eller i en stor frysepose. Kom fasanekødet og ½ spsk. salt i en foodprocessor og hak kødet fint. Tilsæt æg, sennep og mel, og rør sammen, til farsen klitrer. Pil hvidløg og skalotteløg og hak dem fint. Tilsæt hvidløg, løg og peber i farsen.

Form farsen til frikadeller med en ske dyppet i kogende vand (så slipper de lettere). Steg fasanstellerne i smør på en pande i ca. 5 minutter på hver side ved middelvarme, til de er gennemstegte.

PINKY COLESLAW Skær rødkålen i kvarte, fjern stokken og snit rødkålen i tynde strimler. Pres limefrugten for saft i en stor skål, og gem limeskallen. Tilsæt sukker, hvidvinseddike og mayonnaise i limesaften og pisk sammen, til sukkeret opløses. Pisk fløden til skum i en anden skål og vend mayonaisalimeblandingen i flødeskummet. Smag flødecremen til med fintrevet peberrod, salt og peber. Vend nænsomt rødkålen i dressingen. Smag den pinky coleslaw til med ekstra hakket peberrod, og drys med revet limeskal inden servering.



VILDE FASANDELLER
MED PINKY COLESLAW
(SE OPSKRIFT PÅ NÆSTE SIDE)