

# Fazantfilet met spek en paddenstoelen

Hartverwarmend stoofgerecht vol heerlijke smaken. En in 20 minuten klaar!

## Ingrediënten voor 4 personen

4 fazantfilets  
8 plakken katenspek  
4 takjes verse tijm  
30 gr. ongezouten roomboter  
2 stengels bleekselderij  
200 gr. paddenstoelen voor de wok  
1 eetl. tarwebloem  
100 ml cream sherry  
200 ml verse slagroom



## Bereiding

1. Omwikkel de fazantfilets elk met 2 plakjes spek., en ris de blaadjes van 3 takjes tijm,
2. Smelt de boter in een ruime hapjespan en bak de fazantfilets op middelhoog vuur in 3 min. rondom bruin.. Neem uit de pan,
3. Snijd ondertussen de bleekselderij in dunne boogjes en halveer eventuele grote paddenstoelen, voeg de bleekselderij, paddenstoelen, tijm en bloem toe aan het achtergebleven bakvet en bak 1 min. op middelhoog vuur en schep regelmatig om en breng op smaak met peper en eventueel zout,
4. Schenk de sherry erbij, roer door en voeg na 1 min. de slagroom toe. Breng aan de kook. Draai het vuur laag, leg de fazantfilets in de pan en stoof met de deksel op de pan 8 min. op laag vuur,
5. Garneer met de rest van de tijm..

variatiетip: In plaats van de cream sherry kun je ook dezelfde hoeveelheid sherry of paddenstoelenbouillon (blokje) gebruiken. combinatietip Lekker met pommes duchesse..

