



Heldere fazantbouillon met shi-i-take

Voor 4 personen

fazant

- 1 kg fazantkarkassen
- 3 uien
- 1 prei
- ¼ knolselderij
- 1 winterwortel
- 2 laurierblaadjes
- 2 takjes tijm
- 3 takjes peterselie
- 2 teentjes knoflook

Werkwijze:

- hak de fazantkarkassen in kleine stukken en bak deze in een pan goudbruin
- schep de karkassen in een kookpan en vul deze op met water
- maak de ui schoon en snij deze door de helft en bak goed bruin op de snijhelften
- wortel, knolselderij, prei in repen snijden en opbinden met de tijm en de peterselie en doe dit bij de karkassen
- voeg de knoflook en de laurierblaadjes toe en laat dit geheel ca. 4 uur trekken
- als de bouillon aan de kook is telkens afschuimen (let op; mag niet koken)
- bouillon passeren door een doek en afsmaken met zout

Garnituur

- Prei voor engelenhaar (rauw)
- 50 gram Shi-i-take (in kleine blokjes, rauw)
- 1 eetlepel bieslook

Werkwijze:

- Naar eigen smaak garnituren toevoegen

Dit is een recept van meesterkok [Ad Janssen](#).