

Fasanbryst med gazpachosauce

Ingredienser

4 fasanbryster
3 skiver daggammelt hvidt brød
3 modne tomater
1 agurk
1 grøn peberfrugt
2-3 fed hvidløg
½ dl olie smør eller olie til stegning
salt

Fremgangsmåde

Hæld olien over brødet og pres hvidløg ud over, vend brødet godt rundt i olien og lad det trække lidt. Flå tomaterne, skræl agurken og skrab kernerne ud, rens peberfrugten. Blend brødet med grønsagerne og smag til med salt, peber og lidt hvidvinseddike til en tyk pasta. Fasanbrysterne brunes i smør eller olie og steges efter smag, jo længere de bliver stegt jo mere tørt bliver det magre fasan kød. Læg et fasanbryst på hver tallerken og server sammen med gazpacho saucen.

Tilbehør

Tern af tomat, agurk og peberfrugt i små skåle samt frisk pasta eller bare godt brød. God fornøjelse...

