**Fasanfrikadeller**

**Ingredienser:**

* 6 fasanbryster (ca 500 g.)
* 1 lille løg
* 1 gulerod
* 1 grønsag bouillon terning
* 100 g bacon
* 1,5 dl Mel
* 1 dl. Mælk
* Magarine til stegning
* 1 tsk Salt
* Peber

**(4 pers.)**

**Fremgangsmåde:**

Da det er noget besværligt at fremskaffe hakket fasankød (især når man bor i provinsen) så er opskriften baseret på at man hakker kødet selv.

Så fasanbryster og bacon køres igennem kødhakkeren med den grove ”rist” i hakkeren.

Når kødet er hakket så blandes det med revet (eller fint hakket løg – efter hvad man foretrækker) , fint revet gulerod, mel, salt og peber.

Bouillon terningen opløses i en smule vand og blandes i sammen med lidt mælk.

Fasen røres til den har en god lind fars, ganske som når man laver mors frikadeller (eller hvis frikadeller man nu ynder at lave)

Dellerne steges på panden.

**Servering:**

Serveres med kartofler, sovs og årstidens grøntsager.

**Tips og tricks:**

Man kan vælge at krydre farsen med forskellige grøntsager. Fx fint hakket rød peber eller majs. Det er kun fantasien der sætter grænser.

Man kan jo også vælge bare at blande farsen som man ville lave alm frikadeller.

**Kilde:**

Hjemme komponeret.