Salade van fazant met zuurkool

Voor 4 personen
8 fazanten boutjes
zout
witte peper uit de molen
2 eetl. (zonnebloem)olie
40g boter
200 g zuurkool, naturel
1 grote zachtzure appel,geschild
1/2 bosuitje, vooral het groen
125 g gekookte ham, in dunne plakken
2 1/2, eetl. mayonaise
1 flinke mespunt grove (Zaanse) mosterd
enkele blaadjes (krul)sla

- Dep de boutjes droog met keukenpapier. Wrijf ze in met wat zout en peper.
- Verhit de olie en de boter in een braadpan. Wacht tot het schuim van de boter grotendeels is weggetrokken.
- Schroei de boutjes snel rondom dicht. Temper de warmtebron. Braad de boutjes zachtjes gaar in circa 25 minuten.
- Neem dè boutjes uit de braadpan en laat ze helemaal afkoelen.
- Laat de zuurkool op een zeef uitlekken. Druk er daarna met de platte hand nog zoveel mogelijk vocht uit. Vang een gedeelte van het vocht op.
- Snijd het vruchtvlees van de appel in smalle reepjes. Snipper het bosuitje. Snijd de ham in smalle reepjes met een lengte van circa 3 centimeter.
- Neem het vlees van vier fazantenboutjes af. Snijd het in smalle reepjes.
- Roer in een kommetje een glad sausje van de mayonaise, mosterd en 2 theelepels zuurkoolnat. Eventueel wat braadvet toevoegen.
- Leg de zuurkool in een kom en haal hem met een vork los. Voeg de appel, bosui, ham en het gesneden fazantenvlees aan de zuurkool toe. Schep alles enkele malen luchtig om. Schenk het sausje erover en schep alles nogmaals om.

Presentatie	Beleg de spiegels van de borden met in stukjes gescheurde (krul)slabladeren. Schep de zuurkoolsalade er in het midden op. Schik op elke salade een fazanten boutje.
Tip	Geef er sneetjes beboterd volkorenbrood bij.
Wijn advies	Chenin blanc, Swartland (Zuid-Afrika)