

## Farseret fasan.

Fasanen plukkes og udbenes på nær lårene.

### Rørt fars

½ kg fars fra gris  
1 æg  
1 revet eller hakket løg  
1 ts. Salt  
1 strøgen ts peber  
2-3 spsk mel  
Evt. lidt mælk  
Champignong

Alt undtaget champignong røres sammen til farsen er til at arbejde med.  
Herefter fyldes fars i fasanen sammen med rengjorte hele champignong.  
Fasanen syes sammen og får lidt salt på ydersiden, herefter brunes den på stegepande  
Og kommes så i stegepose ind i ovnen i 1 1/2 tim.

### Asparges kartofler

Kartoflerne koges og pilles, herefter lægges de i ildfast fad sammen med olie, salt, peber  
Og f.eks. oregano så steges de i ovnen ved 200 grader til de får lidt farve.

Til Kaffe: Banankage fra Caroline's