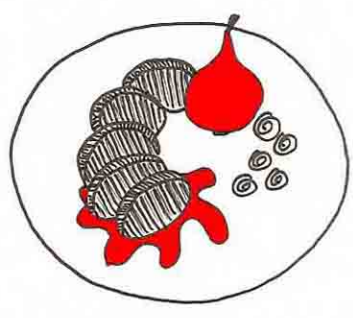


Hertenbiefstuk met rode port Saus (4 personen)

Bereiden: 15 minuten
In de pan: 5 minuten

Nodig:

4 hertenbiefstukjes van ± 125 g
25 g boter
peper & zout



Saus:

1 dl rode wijn
1/2 bouillontablet (paddestoelen of rund)
1 dl port
25 g boter
peper & zout

Doen:

Snij de boter voor de saus alvast in klontjes en leg ze in de diepvries

TIP! Vlees nooit zouten voor het bakken

dat onttrekt vocht aan het vlees

Bestrooi de biefstukjes met peper. Verhit de rest van de boter in ~~de~~ een braadpan. Bak de biefstukjes op hoog vuur in ± 2-3 minuten per kant mooi bruin. Haal ze uit de pan, leg ze op een warm bord en wikkel het bord goed in

plastic huishoudfolie. Zet het bord op een warme plaats (naast het fornuis) en laat het vlees rustig nagaan terwijl je de saus maakt

vlees na het bakken altijd even laten rusten

dan trekken de sappig er weer in en blijft het mals

TIP!

Saus:

Giet de rode wijn bij het braadvet in de pan. Laat even op hoog vuur de alcohol verdampen. Voeg een scheutje water toe en het 1/2 bouillontablet. Laat op hoog vuur inkoken tot de helft.

door de plastic folie ontstaat een soort oventje

optimale naging!

TIP! het geheim van een lekkere saus? inkoken!

Doe de port erbij en laat opnieuw op hoog vuur inkoken tot de helft. Proef op zout & peper. Klop (van het vuur af!) met een garde één voor één de ijskoude klontjes boter erdoor tot je een mooie glanzende saus hebt.

Serveren:

De biefstukjes met zout bestrooien, in mooie plakjes snijden en dakpansgewijs op borden leggen. De saus erover lepelen.

Lekker met: gewolke spruitjes, stooftpeertjes en aardappelpuree (zie voor recepten op www.kokenmetkarin.nl)

Hertenbiefstukjes zijn lekker mals en verfijnd van smaak. En snel klaar. In principe het hele jaar verkrijgbaar, maar het wildseizoen (15 okt - 1 jan) is de beste tijd

Info