

Hertenbiefstukje met een saus van port, chutney van vossenbessen en een stampotje van spruitjes.

Ingrediënten

hertenbiefstukjes

boter

½ liter port

2 dl kalfsfond

bereidingswijzen

Bak de biefstukjes mooi bruin in de roomboter en leg te rusten op een ovenschaaltje met peper en zout. Kook de port in tot stroop en voeg dan de kalfsfond toe en laat even door koken.

Ingrediënten

½ kg spruitjes schoongemaakt

½ kg aardappels

1 dl warme room

50 gram roomboter

peper/zout

bereidingswijzen

Schil de aardappels en kook deze gaar. Blancheer de spruitjes in kokend water gaar met wat zout.

Verwarm de room samen met de roomboter. Pureer de aardappel met puree knijper en de spruitjes met stamper of staafmixer voeg de twee samen en voeg het room mengsel toe en maak op smaak.

Ingrediënten

200 gram vossenbessen

2 eetlepels suiker

2 sjalotjes gesnipperd

1 dl port

bereidingswijzen

Voeg alles in een kookpannetje en kook het geheel in tot een jam.

Extra garnituur gebakken cantharellen

Serveren de biefstukjes in de oven van 180 graden 6 tot 8 min of 50 graden kern. Maak de puree warm en de saus en bak de cantharellen. Serveren op warme borden.