



Hertenbiefstukje met truffeljus en kruidenpuree

Receptuur voor 8 personen

Ingrediënten

<p>8 hertenbiefstukjes 50 gram roomboter olijfolie zout en peper</p> <p><u>Truffeljus:</u> 1 dl lamsfond 1/2 dl port 4 blaadjes rozemarijn 1 sjalot 1 theelepel mosterd 1/2 teentje knoflook 1 el. truffeltapenade 1 klontje boter</p>	<p><u>Kruidenpuree:</u> 2 kg. Aardappels 1 bosje peterselie 1 bosje bieslook 1 eetlepel dragon 300 gram boter 2 dl. Melk 3 teentjes knoflook</p> <p>500 gram paddenstoelen 1 eetlepel kikoman saus 1 teen knoflook 2 eetlepels bruine suiker</p>
--	--

Kruidenpuree

Schil de aardappels en zet deze op in een ruime pan met heet water.

Voeg zout toe (totdat het water zo zout als de zee is).

Snipper de sjalotten en bak deze aan in de boter samen met de geperste knoflook.

Laat dit op laag vuur stoven.

Voeg de melk toe.

Was de kruiden en hak of snij deze fijn.

Stamp de aardappels en voeg de melk en knoflook/sjalotten toe en kruid alles af met peper, zout en nootmuskaat. Meng de helft van de kruiden door de puree.

Hertenbiefstukjes

Verhit in een koekenpan de boter samen met de olie.

Kruid de biefstukjes met zout en peper.

Als de pan goed heet is 4 biefstukjes om en om dichtschroeien 1 minuut per kant.

Telkens 4 stuks tegelijk zodat de pan goed heet blijft.

Leg de biefstukjes op een bakplaat met bakpapier.

Gebruik de pan voor de truffeljus!

Als het vlees iets is afgekoeld de biefstuk trancheren (in mooie plakken snijden en weer tegen elkaar leggen alsof de biefstukjes nog heel zijn)

Paddenstoelen

Verhit in een wok een lepel olijfolie en laat deze zo heet worden tot de wok licht begint te walmen.

Voeg de paddenstoelen toe (deel voor deel) en bak deze rondom bruin. Doe alles in een ovenvast schaal en voeg de kikoman, de boter en de knoflook toe.

Truffeljus

Braad voor de truffeljus de sjalot, de knoflook en de rozemarijn aan.

Blus af met de port en laat de alcohol enkele minuten verdampen.

Voeg de fond toe en zeef de saus.

Voeg de mosterd en truffeltapenade toe.

Maak op smaak met peper en zout en bind af met een klontje koude boter.

Afwerking

Plaats op het teken van de koks het vlees in de oven en serveer het gerecht met de overige componenten.

