



## HERTENBRAADLAPJES MET SALSA VERDE

## R E C E P T

### *Ingrediënten*

4 hertenbraadlapjes  
2 eetlepels verse peterselie, grof gehakt  
1 eetlepel verse basilicum, grof gehakt  
1 eetlepel verse munt, grof gehakt  
1 lente-uitje, in dunne ringen gesneden  
5 groene olijven, ontpit en in stukjes gesneden  
1 eetlepel kappertjes  
50 ml olijfolie  
50 gram boter  
versgemalen peper  
keukenpapier  
staafmixer of keukenmachine

### *Bereidingswijze*

Pureer de peterselie, basilicum, munt, lente-ui, olijven, kappertjes en olijfolie met de staafmixer tot een gladde groene saus  
Dep het vlees droog met keukenpapier en kruid de braadlapjes met peper  
Verhit de boter in een koekenpan en schroei de braadlapjes op hoog vuur aan beide zijden dicht  
Bak de braadlapjes in 2-3 minuten per zijde goudbruin en rosé van binnen  
Verdeel de braadlapjes en schep de salsa verde over het vlees  
Lekker met penne pasta en gegratineerde tomaten

*Aantal personen:* 4

*Bereidingstijd:* 10 minuten voorbereiden, 25 minuten bereiden

*Tip:*

*Gegratineerde tomaten:*

*Verwarm de oven voor op 200 graden*

*Halveer 4 vleestomaten en bestrooi deze met oude geraspte kaas*

*Verwarm de tomaten 7-10 minuten in de oven tot de kaas op de tomaat gegratineerd is*