



Geerligs' Hertenhouderij
Exclusief Achterhoeks
E d e l h e r t e n v l e e s

Familie Geerligs
Boerenesweg 4
7274 GP Geesteren Gld
T 06 21487371

ALGEMENE BEREIDINGSWIJZE HERTENBIEFSTUK

R E C E P T

Ingrediënten

Edelhertenbiefstukken
peper en zout
boter of olie

Bereidingswijze

Laat de biefstukken een half uur voor het bakken op kamertemperatuur komen
Peper er zout kort voor het bakken toevoegen
De boter of olie goed verhitten in de pan
De biefstukken in de pan kort aan beide zijden dichtschroeien tot er een mooi bruin kleurtje ontstaat
Op lage temperatuur 1 à 2 minuten per kant verder bakken onder voortdurend bewegen met een lepel of spatel
Na het bakken de biefstukken uit de pan nemen en in aluminiumfolie ingepakt 1 minuut laten rusten