



## HERTENFILET MET FIJNE KRUIDENKAAS

## R E C E P T

### *Ingrediënten*

1200 gram hertenfilet  
6 koffielepels fijne kruidenkaas  
4 el olijfolie  
2,5 dl room  
2 el fijngesnipperde bieslook  
2 el fijngesnipperde peterselie  
3 dl hertenfond (bouillon)  
peper en zout

### *Bereidingswijze*

Verhit de olie in een lange braadpan en bak het vlees mooi bruin  
Leg de filet in een ovenschotel en laat verder bakken in een oven op 200 graden gedurende 20 minuten  
Kook de fond (bouillon) samen met de room, voeg de kruidenkaas toe en laat verder inkoken tot de gewenste dikte. Kruiden met peper en zout  
Haal het vlees uit de ovenslee en houd het warm  
Voeg de gehakte bieslook en peterselie aan de saus toe  
Versnijdt de filet en schik op een voorverwarmde schotel  
Overgiet met de helft van de saus, serveer de rest in een apart kommetje  
Dien op met gekookte maiskolffjes, broccoli en jonge worteltjes

*Aantal personen: 6*