



HERTENBIEFSTUK MET APPELTJES EN BOSBESSENSAUS

R E C E P T

Ingrediënten

600 gram hertenvlees, versneden in 12 biefstukjes
6 kleine, zure appels, type Elstar
200 gram blauwe bosbessen, diepgevroren
1 el gehakte sjalot
4 koffielepels margarine
2 el rode wijnazijn
1 koffielepel roze peperbolletjes
125 ml rode wijn
2 el zoetstof
peper en zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden. Was de appels. Verwijder het klokhuis met een appelboor en maak een inkerving in de schil om te voorkomen dat deze barst. Vul de appels met enkele blauwe bosbessen. Wikkel de appels in een reep aluminiumfolie en plaats ze gedurende 15 minuten in de oven.

Smelt 1 koffielepel margarine in een pan en fruit er de sjalot in. Voeg de bosbessen, de wijnazijn, de peperbolletjes, een snuffje zout en de wijn toe. Laat 15 minuten al roerend inkoken op een zacht vuurtje.

Voeg de zoetstof toe en giet het mengsel door een zeef. Breng op smaak met de kruiden. Laat de biefstukjes aan elke kant bruinen in een pan met margarine. Bak ze 3 minuten aan elke kant en kruid ze met peper en zout. Schik op elk bord 2 biefstukjes en een appel. Giet de saus er omheen.

Vorbereitung: 15 minuten

Bereidingstijd: 35 minuten

Aantal personen: 6