



HERTENGEBRAAD MET ZOETZURE SAUS VAN SJALOT

R E C E P T

Ingrediënten

150 gram hertenvlees per persoon (gebraad of filet)
400 gram groenten: raapjes, kool en wortelen
150 gram champignons (eekhoortjesbrood of kastanjechampignons bijvoorbeeld)
12 sjalotjes
200 ml melk
1 koffielepel suiker
1 koffielepel honing
50 ml azijn
50 ml witte wijn
1 dl kippenbouillon
1 dl hertenfond
100 gram boter
peper, zout en citroensap

Bereidingswijze

Maak de groenten schoon en snijd ze in julienne.
Stoof ze elk apart gaar en breng op smaak met peper en zout.
Borstel de champignons, snijd ze in stukjes en bak ze in boter, kruiden met peper en zout en op het laatste citroensap toevoegen.
Maak de sjalotten schoon en breng ze in de melk aan de kook.
Giet ze af en spoel met water.
Smelt wat boter in een vuurvaste schotel, leg de sjalotten erin en voeg de suiker toe.
Laat de sjalotten garen gedurende 30 minuten in een oven op 120 graden.
Plet de sjalotten met een vork, voeg de azijn toe en laat verder verdampen in de oven.
Mix de sjalotten met een staafmixer.
Bak het hertenvlees op het vuur tot het vlees roze is en houd het warm.
Karameliseer de honing in de braadpan en blus met de witte wijn.
Voeg nadien de fond toe. Laat inkoken en voeg de sjalottenpuree toe.
Breng de saus op smaak met peper, zout en evt. nog wat honing.
Snijd het vlees in mootjes of fijne plakjes.
Schik het vlees op de warme borden samen met de gestoofde groenten en de champignons en schenk de saus erover.