



HERTENBIEFSTUK MET BIERSAUS

R E C E P T

Ingrediënten

6 biefstukjes
4 el olijfolie
4 el boter
4 teentjes knoflook (niet gesneden)
1 el karwijzaad
1 dl bruin bier (bij voorkeur zoet bier)
5 dl hertenfond (sterke bouillon)
peper en zout

Bereidingswijze

Verhit de olie en bak de biefstukken mooi bruin, houd ze warm in aluminiumfolie
Verwijder het braadvet met wat keukenpapier
Laat de boter bruinen in de pan en voeg het karwijzaad en de 4 teentjes knoflook toe
Blus de pan met de fond en het bier
Zeef de saus
Laat inkoken tot de gewenste dikte. Kruiden met peper en zout

Schik de biefstukken op de warme borden, eventueel met saus
en dien op met spruitjes, witlof en gekookte aardappelen

Aantal personen: 6