



HERTENFILET MET CHARLOTTE VAN KWEEPEREN

R E C E P T

Ingrediënten

6 hertenfilets, elk 100 gram
3 kweeperen
6 peren
1/2 liter rode wijn
6 cl cognac

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden.
Was de kweeperen en schil ze. Snijd ze in stukjes en kook ze met een half glas water op een matig vuur tot moes.

Schil de peren en laat het steeltje eraan. Breng de rode wijn aan de kook in een pannetje en doop de peren erin door het steeltje vast te houden.
Neem de peren uit de wijn zodra ze rood gekleurd zijn.
Laat ze afkoelen en snijd ze in fijne plakjes.
Bekleed 6 aparte vormpjes met de plakjes peer. Schep een beetje kweeperenmoes in het midden en bedek dit met de resterende plakjes peer.
Plaats de vormpjes 15 minuten in de oven.

Grill de hertenfilets gedurende 2 tot 3 minuten aan iedere kant in een pan met anti-aanbaklaag. Houd de filets warm, bijvoorbeeld door ze even in aluminiumfolie te wikkelen. Blus de pan met de cognac en laat de saus even inkoken.
Breng de kweeperenmoes over een bord en schik het vlees ernaast.
Giet de saus over en serveer het samen met de peren.

Vorbereiding: 40 minuten

Bereidingstijd: 40 minuten

Aantal personen: 6