



HERTENBIEFSTUK MET AMANDELROOMSAUS

R E C E P T

Ingrediënten

4 hertenbiefstukken
witte port of sherry
2 eetlepels blanke rozijnen
100 gram geschaafde amandelen
50 gram boter
1 theelepel tijm
250 gram crème fraîche
zout en peper

Vorbereiding

Giet de port of sherry over de rozijnen en zet ze apart
Rooster de geschaafde amandelen in een droge koekenpan goudbruin

Bereidingswijze

Verhit de boter en bak hierin de hertenbiefstukjes 2-3 minuten per kant
Bestrooi ze met peper en zout, schep ze uit de pan en houd ze warm,
bijvoorbeeld door ze in aluminiumfolie te wikkelen
Voeg de rozijnen met port of sherry en de tijm bij het braadvet
Voeg de crème fraîche al roerende toe
Meng de helft van de amandelen erdoor

Serveer de hertenbiefstukjes met de saus en strooi de rest van de amandelen erover

Bereidingstijd: 30 minuten

Aantal personen: 4