

29-11-2016

Kookavond

Hertenkalffilet met een sausje van oude port en wintergroentjes

Nodig:

- 800 gr hertenkalffilet
- 500 ml wildfond
- Goeie scheut oude porto
- Boter
- 1 sjalot fijngesneden
- Peper en Zout
- +/- 150 gr wintergroentjes naar keuze per persoon
- +/- 150 gr gratin aardappeltjes per persoon

Zo maak je het:

- Schroei het vlees goed aan en gaar verder in de oven +/- 30 min op 120°
- Laat de fond met de porto en sjalot 2/3 inkoken en bind met koude boter, breng op smaak.
- Snij het vlees aan en dip eventueel af met wat keukenpapier.
- Schik op bord en overgiet met wat saus.
- Werk af met de gratin aardappelen en wintergroentjes.
- Strooi er wat peterselie of pijpajuin over.