ECHT. EERLIJK. HERT.



HERTENBIEFSTUK MET PADDENSTOEL

[voor 4 personen]

Ingrediënten

4 hertenbiefstuk [150 g]

600 g knolselderij

400 g kruimige aardappelen

300 g gemengde paddenstoelen

150 ml wildfond

50 ml melk

(room)boter

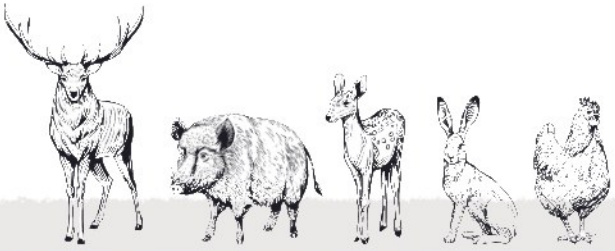
Bereidingswijze

Kook de knolselderij en aardappelen [in blokjes] in ongeveer 20 minuten gaar. Giet af en stamp met de melk en een klont boter.

Bak de paddenstoelen goudbruin en houd ze warm. Bak de biefstukken in boter en laat ze 5 minuten rusten.

Blus de pan af met wildfond en laat kort inkoken. Snijd het vlees in plakken en serveer met de puree, paddenstoelen en jus.

Van het restant wildfond maak je nog een heerlijke wildsoep!



Sinds 1953
HENDRIKS
ECHT. EERLIJK. AMBACHT.

Hendriks Venlo
Vinckenhofstraat 72
venlo@hendrikspoelier.nl

Hendriks Mestreech
Clavecymbelstraat 38
maastricht@hendrikspoelier.nl

Hendriks 't Ven
Weselseweg 121
hetven@hendrikspoelier.nl