

## HERTENBIEFSTUKJES MET WIJNSAUS

Hoofdgerecht

<u>Benodigdheden</u> :	voor <b>8</b> personen
	8 st Hertensteak
	1 el Geklaarde boter
	1 el Olie
	Peper en zout
Saus :	1 st Sjalotje
	1 kl Olie
	4 dl Wildfond
	0.5 dl Witte wijn droge
	50 gr Boter echte ijskoud
Garnituur:	2 bosjes Raapjes
	2 dl Groentenbouillon
	1 bakje Rode besjes
	OF 2 el Rode aalbessenconfituur

### Werkwijze :

Maak eerst de saus.

Snipper de sjalot fijn en fruit de snippers glazig in de hete olie.

Blus met de wildfond en de witte wijn.

Laat ongeveer tot de helft inkoken.

Giet de saus door een puntzeef, druk de sjalot goed uit. Zet opzij.

Als het kleine raapjes zijn:

Was de raapjes grondig – schil ze en snij ze in tamelijk grote gelijke stukken en kook ze beetgaar in de groentenbouillon.

Verhit de geklaarde boter samen met de olie in een pan.

Leg er de steaks in en bak ze aan beide kanten tot ze licht gekleurd zijn.

Kruid met peper en zout.

Leg ze in een braadslee en zet nog 8 tot 10 minuten in een op 180 Gr C voorverwarmde oven.

Saus :

Warm de saus ondertussen terug op. Neem van het vuur en werk de saus op met de koude boter. Breng op smaak met peper en zout.

Rist de bessen van de stokjes en voeg ze bij de saus (of de aalbessenconfituur)

Hou warm op en HEEEEEEEL zacht vuurtje.

Lekker met kleine kroketjes.

=====