



HERTENBIEFSTUK MET NOTEN

R E C E P T

Ingrediënten

4 hertenbiefstukjes
1 zak macadamia-noten (100 gram)
2 sjalotten
30 gram boter
zout en versgemalen peper
3 eetlepels suiker
2 deciliter rode wijn
2 bosuien
aluminiumfolie

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op de grillstand
Hak de macadamia-noten grof
Pel de sjalotten en snipper ze fijn
Verhit de boter in een koekenpan,
bak de hertenbiefstukjes op een vuur in circa 5 minuten rondom aan
en neem ze uit de pan
De biefstukjes bestrooien met zout en peper en warm houden onder aluminiumfolie
Verhit het braadvet opnieuw en fruit de sjalotten circa 2 minuten
Voeg de suiker toe en laat hem lichtbruin worden
Schenk voorzichtig de wijn bij de gekaramelliseerde suiker
en laat de saus tot de helft inkoken
Druk de macadamia-noten op de biefstukjes,
plaats deze in het midden van de oven en grill ze circa 2 minuten
Was de bosuien en snijd ze in reepjes
Verdeel de bosuien over de hertenbiefstukjes en schep de saus eromheen

Bereidingstijd: 25 minuten

Aantal personen: 4