



HERTENBIEFSTUK MET RODEWIJNSAUS EN BOSPADDESTOELEN

R E C E P T

Ingrediënten

4 hertenbiefstukken
60 gram roomboter
3 dl rode wijnsaus (kant-en-klaar)
300 - 400 gram verschillende paddestoelen, schoongemaakt
bijvoorbeeld cantharel, trompet du mort,
oesterzwam, shii-take en kastanje-champignon
zout en peper

Bereidingswijze

Bestrooi de biefstukken met zout en peper en bak ze in de hete boter om en om,
aan beide kanten 2 tot 3 minuten
Haal het vlees uit de pan en houd het warm
Bak de paddestoelen in het bakvet van het vlees
Haal de paddestoelen uit de pan en houd ze warm
Blus het bakvet af met de rode wijnsaus
Roer alle aanbaksels los en laat de saus nog 1 minuut zachtjes koken
Serveer de biefstukjes in hun geheel of snijd ze in schuine stukken
Leg wat van de paddestoelen op het bord en schenk er een beetje
van de rode wijnsaus bij

Aantal personen: 4

Tip: Lekker met aardappelpuree, rode kool en stoofpeertjes