



GEVULDE HERTENRUGFILET

R E C E P T

Ingrediënten

circa 600 gram rugfilet
zout en peper
1 eetlepel (room)boter
2 laurierblaadjes, 1 theelepel peperkorrels, 2 theelepels rozemarijnnaaldjes
50 gram ontbijtspek
2 sneden witbrood zonder korst
2 eieren
50 gram amandelschaafsel
3 takjes peterselie
1/2 liter sourcream
1 theelepel maïzena
1 stuk aluminiumfolie dat ruim om het vlees past

Bereidingswijze

De rugfilet kruiden met zout en peper
Het aluminiumfolie goed invetten met boter
De laurierblaadjes, peperkorrels en rozemarijn op de folie leggen
Het ui en spek in kleine reepjes snijden, het brood verbrokkelen en de peterselie hakken
De eieren boven een kommetje breken en losroeren
Ui, spek, brood, amandelschaafsel en peterselie erdoor roeren
Het mengsel over het vlees verdelen en het geheel in de aluminiumfolie zetten en goed dichtvouwen
In de oven op circa 220 graden 45 minuten laten garen
Het braadvocht aftappen en met de sourcream in een steelpannetje doen, zachtjes verwarmen
De maïzena met 2 eetlepels water tot een glad papje roeren en al roerend aan de sourcream toevoegen
Blijven roeren tot de saus lichtgebonden is

Het vlees op een voorverwarmde schaal leggen en garneren met halve peren gevuld met cranberry-compôte
De saus apart erbij serveren