



ALGEMENE BEREIDINGSWIJZE VOOR HERTENVLEES

R E C E P T

Biefstuk/Rugfilet

Boter goed verhitten, de biefstuk/rugfilet snel dichtschroeien
Tijdens het dichtschroeien het vlees in beweging houden
Het vlees uit de pan nemen en met aluminiumfolie bedekken,
1 á 2 minuten laten rusten

Hertenhaasje

Aan iedere zijde aanbraden,
Daarna ongeveer 3 minuten doorgaren

Braadstuk en Rollade

Voor rose vlees zachtjes aanbraden, afhankelijk van de dikte
Stooftijd in acht nemen; per 500 gram vlees 45 minuten braden
Voor door en door gaar vlees; per 500 gram 1 uur braden

Hertenstoofblokjes

Zachtjes aanbraden,
daarna 2 uur doorgaren

Kant- en klaar maaltijden

De zak in een schaal in de magnetron leggen en langzaam verwarmen
of
de zak in een pan met warm water hangen gedurende 15 minuten, niet laten koken