



## HERTENSTEAK MET BOERENJONGENS

## R E C E P T

### *Ingrediënten*

4 hertenfilets, van elk circa 175 gram  
400 gram cantharellen (paddestoelen)  
125 gram boter  
2 dl wildfond  
2 dl sap van boerenjongens  
100 gram boerenjongens  
2 eetlepels crème fraîche  
2 eetlepels aalbessengelei  
1 dl rode port  
zout en peper  
1 schorseneer, geschild in dunne repen en olie om te frituren

### *Bereidingswijze*

Maak de cantharellen schoon en snijd de houtige uiteinden van de stelen  
Bestrooi de hertenfilets met zout en peper en bak ze in 75 gram van de boter bruin, circa 3 minuten aan elke kant, om en om  
Haal ze uit de pan en houd ze warm  
Bak de cantharellen op een hoog vuur in 50 gram boter en haal ze uit de pan  
Blus het braadvocht af met wildfond en roer de aanbaksels los  
Voeg het sap van de boerenjongens toe en laat alles samen inkoken tot sausdikte  
Maak de saus af met de boerenjongens, crème fraîche, aalbessengelei en rode port  
Brenghet de saus op smaak met zout en peper  
Frituur de dunne repen schorseneer in hete olie tot ze goudbruin zijn  
en laat ze uitlekken op keukenpapier  
Serveer de hertensteak met de cantharellen, boerenjongenssaus  
en gaarneer met de gefrituurde repen schorseneer

*Aantal personen:* 4

*Tip:* Lekker met haricots verts, gegrilde groenten en aardappeltaart