



Geerligs' Hertenhouderij
Exclusief Achterhoeks
E d e l h e r t e n v l e e s

Familie Geerligs
Boerenesweg 4
7274 GP Geesteren Gld
T 06 21487371

S J A S L I K V A N H E R T E N V L E E S

R E C E P T

Ingrediënten

500 gram hertenbraadstuk
100 gram mager spek
1 ui
100 gram oesterzwammen
1 rode paprika
zout, peper, kerrie en olijfolie
sateprikkers (± 12 stuks)

Bereidingswijze

Het hertenvlees dwars op de vezel in 2 cm grote dobbelstenen snijden
Ook de oesterzwammen, het spek en de paprika in zulke blokjes snijden
De uien pellen en in vieren delen
Rijg alle ingrediënten afwisselend aan de sateprikker
Kruid het geheel met peper, zout en kerrie
Bak de spiesen kort in zeer hete olijfolie krokant en bruin

Aantal personen: 4

Tip: Opdienen met BBQ saus, geglaceerde abrikozen of chutney saus