



HERTENREEPJES MET ZURE APPEL

R E C E P T

Ingrediënten

1200 gram schouder vlees in fijne dunne reepjes gesneden
hertenbotten voor de bouillon
4 el olijfolie
5 dl blanke bouillon
3 zure appels
1 el bloem
4 el room
2 el kristalsuiker
2 koffielepels kerriepoeder
peper, zout en cayennepeper

Bereidingswijze

Fruit de reepjes vlees in hete olie en strooi de kerriepoeder erover,
kruid het geheel met peper en zout.
Voeg de warme bouillon toe en laat garen gedurende 1 uur onder gesloten deksel,
op matig vuur.
Schil de appels en snijd ze in schijfjes van ongeveer 3 mm dik.
Voeg ze bij het vlees de laatste 10 minuten van de stooftijd.
Neem het vlees en de appels uit de stoofpan en houd warm.
Roer de bloem en de room tot een papje en voeg bij het stoofovcht, laat de saus binden.
Breng op smaak met cayennepeper en suiker.
Giet de saus over de appel-vleesbereiding. Dien warm op.

Aantal personen: 6