

Hert of reefilet

Rudy en Carl op 19/12/2022



Nodig

- Hert of reefilet +- 120 a 150 gr/ pers
- Zwarte peper
- Bosbessen confituur 200gr
- Rode wijn azijn 4 el
- Cognac 4 el
- Wildfond 500 cl
- Vanillestok 1 st
- Steranijs 2 st
- Kaneelstok 2 st
- Plumsause of (zoete chilli) 2 dl
- Maiezena
- Chocolade 80% 10 gr
- Boter 250gr
- Gele wortel 500 gr
- Oranje wortel 500 gr
- Purper wortel 500 gr
- Pastinaak 2 st
- Puree aardappel 1 kg
- Sinaasappel 2 st

Bereiding

Wortelen wassen /schillen en de schillen frituren.

Wortelen snijden,garen en glaceren met sinaassap of honing.
Aardappel pastinaak puree maken.

Peper drogen in de pan voeg bobessen toe en kook 5 min.

Voeg azijn toe en laat inkoken.

Blus en flambeer met cognac en voeg wildfond + steranijs en kaneel.

Laat 30 min licht koken.

Zeef en voeg plumsause toe en laat even doorkoken.

Bind met maizena en de chocolade.

Monter op met koude boter.