

Hertenbiefstuk met rode wijnsaus



Gerecht voor 4 personen

Hertenbiefstuk met rode wijnsaus

Een echte klassieker voor de feestdagen.

We beginnen met het maken van de rode wijnsaus, die kun je namelijk makkelijk bewaren. Snipper de sjalotjes en hak het teentje knoflook fijn.

Verhit een beetje roomboter in een pannetje en fruit hierin de sjalot en knoflook aan. Voeg vervolgens de tijm en het laurierblad toe en schep nog even goed om.

Doe de wijn en de vleesfond in de pan en breng het geheel aan de kook. Laat de saus op middelhoog vuur zo'n 20 minuten tot de helft inkoken.

Breng de saus op smaak met peper en zout en zeef vervolgens de saus boven een andere pan.

Klop met een garde de ijskoude boter (let op: echt ijskoud, leg de boter desnoods in de koelkast) snel door de nog warme saus. Je kunt de rode wijnsaus nu op laag vuur laten staan tot je deze gaat serveren. Breng hem niet meer aan de kook.

Snijd de stronken witlof in drie of vier plakken en was deze onder de kraan. Dep de stronkjes witlof droog en smeer ze in met olijfolie. Bestrooi met peper en zout en gril de witlof in 10 - 15 minuten tot ze zacht zijn.

Dep de hertenbiefstukjes droog met een vel keukenrol en bestrooi met peper en zout.

Verhit een beetje boter in een koekenpan en bak de hertenbiefstukjes rondom in ongeveer 5 - 10

minuten (afhankelijk van de dikte van de biefstukjes) goudbruin.

Haal de hertenbiefstuk uit de pan en dek af met aluminiumfolie. Laat minimaal vijf minuten rusten.

Serveer de hertenbiefstuk in plakken op de gegrilde witlof en maak af met de rode wijnsaus.

Serveer met aardappel/pastinaak puree.

Smakelijk!

Note: RWS = Rode wijnsaus