

HERT MET PEER EN WITLOOF

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

500 g gebrad van hert

8 kleine peren

1kg witlof

1tl. Citroensap

Perensap

1 dl rode wijn

1.5 dl wildfond

3 eetl. olijfolie

2 kruidnagels

1 laurierblad

Zout en peper

Maïzena sausbinder

12 pommes duchesse

BEREIDINGSWIJZE

Een dag op voorhand:

Marineer 4 geschildte peren in een mengsel 1 dl rode wijn, 2 kruidnagels en 1 laurierblad. Laat dit één nacht trekken.

De dag zelf:

Snijd het witlof in reepjes van 1 cm, en besprenkel met citroensap.

Verhit 2 eetlepels olijfolie in een pan en bak hierin het gebrad langsa alle kanten bruin. Kruid met peper en zout. Leg het vlees op een bakplaat en schuif het in de voorverwarmde oven van 180 ° C gedurende 1 uur.

Bak ondertussen het witlof in 1 eetlepel olijfolie en voeg 5-6 eetlepel perensap toe.

Laat dit verder koken op laag vuur tot het sap (± 15 min) is verdampt. Leg de gemarineerde peren (rood) met de andere 4 geschilde peren in een ovenschaal. Voeg er 1 eetlepel perensap bij en verwarm gedurende 10 minuten in de oven, op 180 °C.

Verwarm de wildfond in een pan, voeg er de jus van het gebraden hert en de rode wijn marinade bij (eerst het laurierblad en de kruidnagels verwijderen). Laat tot de helft inkoken.

Bind de saus met een sausbinder (Maïzena)

Snijd het vlees in plakjes. Garneer elk bord met een bed van witloof en leg er 2 plakjes vlees op. Schik op elk bord 2 peertjes (1 gemarineerde en 1 natuur) en overgiet met de saus van het vlees. serveer op ieder bord 3 pommes duchesses.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

kcal 790

SMAKELIJK!