

# HERTENFILET MET SINAASAPPELSAUS, BOSPEEN EN AARDAPPELKROKETJES

## INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

250 g rauw hertenfilet

15 ml olijfolie om te grillen

peperkorrels

Provençaalse kruiden

rozemarijn

400 g bospeen

waterkers

snacktomaatjes

lente-ui

Saus:

1 zakje kant en klare sinaasappelsaus Didden

1 mandarijn/sinaasappel

rode besjes (aalbessen)

sjalotje

jeneverbessen

rozemarijn

## BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200 graden en bereid de kroketten in 20 minuten in de oven gaar.

Schrap de bospeen en kook ze in 20 minuten beetgaar.

Voor de saus (50 ml per persoon):

Fruit een sjalotje, pel de sinaasappel verdeel deze in partjes was de rode bessen en voeg deze toe aan de kant en klare sinaasappelsaus met een takje rozemarijn en jeneverbessen warm deze in 5 minuten op.

Vlees:

Wrijf het hertenfilet in met peper en Provençaalse kruiden en voeg een takje rozemarijn toe. Gril de hertenfilet in een grillpan of koekenpan in 5-10 minuten gaar aan beide kanten medium.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

600 kcal (met kroketjes)

**SMAKELIJK!**