

# Hertenrugfilet met veenbessensaus

(hoofdgerecht voor 4 personen)

Bereidingswijze 30 min., oventijd 10 min.

Benodigdheden:

*4 hertenrugfilets*

*roomboter om in te bakken*

*peper en zout*

*300 gram aardappelen*

*300 gram knolselderij*

*500 ml melk*

*100 ml sinaasappelsap*

*100 gr kristalsuiker*

*300 gr rode bessen / cranberries*

*1 eetl bloem*

*½ romanesco (of andere groente)*

*200 gram champignons naar keuze*

*½ ui*

*Keukenbenodigdheden: Keukenmachine of staafmixer, Aluminiumfolie*

Haal de hertenrugfilets minimaal een half uur van tevoren uit de koelkast. Schil en snijd de aardappelen en knolselderij in gelijke stukken. Breng de aardappelen, knolselderij en melk aan de kook en voeg peper en zout toe. Na ongeveer 20 minuten zullen de aardappels gaar zijn, pureer het geheel dan in een keukenmachine of met de staafmixer. Breng op smaak met peper en zout.

Breng sinaasappelsap samen met de suiker aan de kook. Voeg de rode bessen toe en laat ongeveer 10 minuten zachtjes koken. Zodra de bessen kapot zijn, zijn ze goed. Je kunt er eventueel voor kiezen ze fijner te maken met de staafmixer. Snijd de romanesco in gelijke roosjes en kook in ongeveer 5 minuten beetgaar in water met zout.

Verhit de boter waar de filets in gebakken zijn opnieuw, voeg een eetlepel bloem toe en roer tot er geen klontjes meer zijn. Dit noemt men een roux. Voeg het sinaasappel/rode bessen mengsel toe en roer tot de gewenste dikte van de saus ontstaan is.

Presentatie

Zorg dat alles opnieuw warm is en begin met de knolselderij puree en de hertenrugfilets, leg de romanesco en champignons speels op het bord en werk af met de saus.

Recept overgenomen van: leukerecepten.nl

Hele jaar verkoop van hertenvlees.

**CAMPING**

**RECREATIE- &**

**HERTENBOERDERIJ.nl**

middendijk 22, Nijbroek (Terwolde)

