

Hertenbraadlappen met vruchtenjus

(hoofdgerecht voor 4 personen)

Benodigdheden:

4 abrikozen

8 pruimen

1 perzik

½ mango

ca. 500 gram hertenbraadlappen

zout en versgemalen peper

50 gram boter

glaasje rode port

5 peperkorrels

3 kruidnagels

1 sjalotje

2 worteltjes

3 bosuitjes

2 theelepels maïzena



Bereidingswijze:

In braadpan boter verhitten. Braadlappen om en om bruinbakken.

Bestrooien met zout en peper. Aan bakvet toevoegen: ½ L. heet water, port, peperkorrels en kruidnagels. Met deksel op de pan het vlees in 3 uur gaar stoven. Af en toe keren, en indien nodig extra water toevoegen.

Peperkorrels en kruidnagels uit het bakvet verwijderen. Sjalotje snipperen, wortels in plakjes snijden, bosui in kleine ringetjes snijden. Abrikozen, perzik en mango schillen, door midden snijden en pit verwijderen. Pruimen wassen, doormidden snijden en pit verwijderen. Perzik en mango in partjes snijden.

Beetje bakvet uit braadpan scheppen en in koekenpan verhitten. Sjalotje ca. 2 minuten zachtjes bakken. Wortel en bosui toevoegen en nog ca. 10 minuten meebakken.

Vlees uit de braadpan nemen en op plank laten rusten. Bakvet en sjalottenmengsel aanvullen tot ca. 2,5 dl. Aan sjalottenmengsel toevoegen: jus, abrikozen, pruimen en mango. In kommetje maïzena met 2 eetlepels koud water tot een glad papje. Al roerende aan vruchtenjus toevoegen tot het lichtgebonden is. Perzik toevoegen en 1 minuut mee verwarmen.

Vlees over vier voorverwarmde borden verdelen, vruchtenjus er over scheppen. Dit smaakt lekker met gekookte aardappelen en een salade. Serveer er een kruidige rode wijn bij.