

# Hertenrugfilet in de oven

Hertenrugfilet is eenvoudig te bereiden.

Braadt de hertenrugfilet aan alle kanten mooi bruin in een hete pan, zet deze vervolgens 20 minuten in de oven op 135°C. Of 200°C en dan 6-8 minuten. Laat het vlees 10 minuten rusten (evt. in aluminiumfolie), daarna trancheren.

Probeer ook eens het hertengehakt:

## Stokbrood met lasagnavulling

Snijd het stokbrood in twee.

Verwijder het kruim van de twee helften met een lang keukenmes.

Vul het brood op met de mengeling van vlees en groenten.

Draai beide helften in aluminiumfolie en verwarm in een oven van 80 gr Cels. gedurende 20 min.

Dien onmiddellijk op.

Men kan ook de rest van een spaghettisaus gebruiken.

De samenstelling van de vulling hoeft niet steeds dezelfde te zijn. Breng variatie en maak een bereiding met rode of groene paprika's, gestoofde erwten, tomaten, geitenkaas, gruyèrekaas, ...

Andere recepten met gehakt staan op onze site.

