

Hazenrug filets met portsaus

RECEPT VOOR 4 PERSONEN

Bereidingswijze

Bestrooi de hazenrugfilets met peper en wikkel ze in het spek. Verwarm 35 gr. boter in een pan en schroei hierin de filets aan beide zijden dicht. Neem de filets uit de pan en houd ze warm (bord op pan waarin groente gekookt wordt). Voeg de overige boter toe en verwarm dit opnieuw. Bak de hazenrugfilets aan beide zijden bruin en reken ± 4 minuten aan iedere kant. Neem ze uit de pan en leg de filets op een verwarmde schaal. Blus de bakboter met de port en de room en laat dit uitbruisen.

Tip

Voeg cranberries toe. Dit zijn grote, dieprode bessen, die oorspronkelijk uit Amerika stammen. Ze komen nu veel op Terschelling voor. Vossebes of de Duitse Preisselbeer zijn kleinere varianten.

Ingrediënten

4 hazenrugfilets
150 gr. rook- of katenspek in lange reepjes
1 dl port
1 dl room of melk
50 gr. boter of margarine
zout en peper