

Hertenbiefstuk met bospaddenstoelen

RECEPT VOOR 4 PERSONEN

Bereidingswijze

Neem de biefstuk 10 minuten vóór de bereiding uit de koelkast. Verwarm 1 el olie in de sauspan en roerbak hierin de gehakte uien. Voeg de eventueel in plakjes gesneden paddestoelen en de kruiden toe en verwarm dit 5 minuten. Verwarm de boter met de overige olie in de koekenpan. Bak hierin de biefstuk aan beide zijden mooi bruin. Bestrooi tijdens het bakken met zout en grofgemalen peper. Reken ± 4 minuten baktijd per kant. Neem de biefstuk uit de pan en houd deze warm (b.v. aluminiumfolie). Giet de room in de pan en laat dit al roerende uitbruisen en inkoken. Voeg dan de paddestoelen toe. Serveer de biefstuk met de paddestoelen en garneer met de noten. Heerlijk met gekookte spruitjes, gebakken aardappelkroketjes, stoofpeertjes en rode Châteauneuf-du-Pape wijn.

Ingrediënten

4 hertenbiefstukjes
2 el olie
1 rode ui of 4 sjalotten
250 gr. bospaddestoelen
2 tl escargotkruiden
30 gr. boter of margarine
2 dl slagroom
gepelde walnoten
zout en peper