

Hertenbiefstuk met paddenstoelen en krieltjes

Ingrediënten

4 Hertenbiefstukken
2 sjalotten
verse tijm (7gr)
600 gr paddenstoelen melange
50 gr ongezouten roomboter
125 ml verse slagroom
600 gr krieltjes (gebakken)
400 gr haricots verts (4 minuten gegaard)
4 plakken rauwe ham

Bereidngswijze

1. Snijd de sjalotten in dunne ringen, de paddenstoelen in stukken en ris de blaadjes van de tijm
2. Verhit de helft van de boter in een hapjes pan en fruit de sjalot 3 minuten op laag vuur. Voeg de padden stoelen en de tijm toe en bak op een hoog vuur circa 8 minuten. Breng op smaak met peper en eventueel wat zout en een scheutje room
3. Verhit de rest van de boter in een ruime koekenpan en bak de hertenbiefstukken 4 minuten op een hoog vuur, keer halverwege. Kruiden met peper en een beetje zout. Wikkel de biefstukken in aluminium folie en laat 5 minuten rusten
4. Maak pakketjes van 10 haricots verts, wikkel ze in een 3 cm plakje rauwe ham. De pakketjes kunnen even kort in een pan op een roostertje (bv snelkoker) gestoomd worden of in een ovenschaal 12 minuten op 200gr.

Eet smakelijk

