



Hertenfilet Stroganoff



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

6 eetlepels olijfolie
1 kilogram hertenfilet (in blokjes gesneden)
zwarte peper
fleur de sel
500 gram kleine champignons (gehalveerd)
2 eetlepels boter
2 uien (in dunne ringen)
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 deciliter wodka
1 eetlepel bloem
2 1/2 deciliter kalfsfond
3 takjes verse tijm
3 takjes verse rozemarijn
2 deciliter volle room
1 potje zure room
2 eetlepels mosterd
1 bosje bladpeterselie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit olijfolie in een diepe braadpan. Dep het vlees droog en breng het goed op smaak met zwarte peper en fleur de sel. Bak de stukken vlees kort aan en haal uit de pan. Hou het vlees warm.
- 2.** Bak in dezelfde pan de champignons goudbruin aan. Breng op smaak met peper en zout. Zet het vuur lager en voeg een eetlepel van de boter toe. Voeg de uien toe en laat 3 minuten aanbakken. Voeg de knoflook toe en laat 1 minuut aanbakken. Blijf voortdurend roeren.



- 3.** Overgiet met de wodka en laat deze bijna volledig inkoken. Voeg de bloem toe en roer goed. Voeg de fond, de tijm en de rozemarijn toe. Giet de room er langzaam bij en blijf roeren. Laat 5 à 10 minuten sudderen, tot je een dikke, gebonden saus hebt. Voeg de zure room en de mosterd toe. Voeg het vlees toe aan de pan en laat nog even heet worden.
- 4.** Schep op een mooie, warme schaal. Garneer met peterselie.