

Biefstuk van hert

(met cranberrysaus voor 4 personen)

4 herten biefstuk
1 theelepel kaneel
50 gram roomboter

Saus

100 gram sinaasappel marmelade
1 glas madeira
1 scheutje rode wijn
2 eetlepels citroen sap
Halve eetlepel mosterd
50 gran cranberries
Zout en peper

Bereiding

Biefstuk uit de verpakking halen en even laten rusten. Bestrooien met kaneel.

Boter verhitten in de koekenpan. Biefstukken om en om en ca. 3 minuten bakken. Biefstuk uit de pan nemen en in aluminium folie wikkelen om ze warm te houden. Bakvet los roeren, marmelade, wijn, citroensap, mosterd en cranberries toevoegen. Aan de kook brengen. Al roerend ca. 4 minuten zachtjes laten koken. Eventueel op smaak brengen met zout en peper.

Biefstuk over 4 borden verdelen of op serveerplateau rangschikken. Saus eroverheen en eromheen scheppen.

Lekker met rode kool, stoofperen en aardappelpuree.

Eet smakelijk.