HERTENBIEFSTUK MET AARDAPPELPUREE EN PADDENSTOELENMIX



Eetmoment: Diner
Behoefte: Makkelijk, Snel, Luxe
Soort: Vlees

De decembermaand is weer begonnen. De maand waar we over het algemeen overwegend meer gaan genieten van lekker eten dan normaal. Dit gerecht met hertenbiefstuk mag dan zeker niet in je repertoire ontbreken. Een eenvoudig, maar smakelijk gerecht waar je gasten geheid onder de indruk zullen zijn. Heerlijk toch?

Benodigdheden voor 3-4 personen

- 1000 gr. kruimige aardappelen
- 100 ml. volle melk (of soja room)
- Peper en zout naar smaak
- 4 hertenbiefstukjes a 100 gram.
- 150 gr. beukenzwam
- 100 gr. cantharel
- 100 gr Shii-take
- 150 gr. oesterzam
- 3 el. platte peterselie
- 1 teen knoflook
- 0.5 bouillonblokje

1) Schil de aardappelen en kook deze in een ruime pan met water en zout in 15 minuten gaar. Haal de hertenbiefstukjes minimaal een half uur van te voren uit de koelkast. Laat ze op kamertemperatuur [illegible] Dit zorgt ervoor dat ze straks meer mals zijn.

2) Verwarm een koekenpan met een goede klont boter en wat olijfolie. Bak de hertenbiefstukjes in 4 minuten mooi bruin. Leg ze op een plank en laat ze afkoelen onder een velletje aluminiumfolie. Zet de pan met het vet en aanbaksels even apart. Hier maak je zo de jus in.

3) Verwarm de vervolgens in een andere koekenpan een klontje boter en wat olijfolie. Snijd ondertussen alle paddenstoelen grof en bak deze in 5 minuten mooi goudbruin. Pers het knoflookteentje erboven uit en voeg de peterselie er aan toe. Voeg een flinke snuf zout en peper toe en roer goed om. Zet de paddenstoelen apart.

4) Doe een 150 ml. water bij de pan met het restant vet van de biefstukjes. Voeg een 0,5 blokje bouillon eraan toe en breng dit zachtjes aan de kook. Mix een theelepel bloem met wat water en voeg dit al roerend toe aan de bouillon. Zo kan de jus mooi wat indikken.

5) Stamp de aardappelen fijn en voeg de volle melk eraan toe. Zorg voor een smeuïge puree, dus voeg gerust nog wat meer melk toe naar smaak. Voeg naar smaak wat zout en peper toe. Doe vervolgens het spinazie mengsel erbij en roer goed om.

6) En serveren maar! Doe een mooie schep aardappelpuree op het bord. Leg er een hertenbiefstukje op en een goede schep van de gebakken paddenstoelen. Doe er wat jus over heen en genieten maar.

7) Eetsmakelijk.

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? Bestel de Biscardo Enigma Sangioves (https://www.debigondier.nl/products/biscardo-enigma-appassimento-sangiovese?_pos=2&_psq=biscardo&_ss=e&_v=1.0)e op de website van **De Bigondier** te gaan.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.