

Hertenbraadvlees met zoetzure saus van sjalot



Ingrediënten:

150 gram hertenvlees per persoon	50 ml. azijn
400 gram groenten: kool, wortelen, raapjes	50 ml. witte wijn
150 gram champignons	1 dl. kippenbouillon
12 sjalotjes	1 dl. hertenfond
200 ml. Melk	100 gram boter
1 Koffielepel suiker	1 Koffielepelhoning
Peper, zout en wat citroensap	

Bereidingswijze:

Maak de groenten schoon en snijd ze julienne. Stoof ze elk apart gaar en breng op smaak met peper en zout. Borstel de champignons, snij ze in plakjes en bak ze in boter, kruiden met peper en zout en op het laatste het citroensap toevoegen. Maak de sjalotten schoon en breng ze in de melk aan de kook. Giet ze af en spoel met water.

Smelt wat boter in een vuurvaste schotel, leg de sjalotten erin en voeg de suiker toe. Laat de sjalotten garen gedurende 30 min. in een oven van 120°. Plet de sjalotten met een vork, voeg de azijn toe en laat verder verdampen in de oven. Mix de sjalotten met een staafmixer.

Bak het braadvlees op het vuur tot het vlees roze is en houd warm. Karameliseer de honing in de braadpan en blus met de witte wijn. Voeg nadien de fond toe. Laat inkoken en voeg de sjalottenpuree toe.

Breng de saus op smaak met peper, zout en indien nodig nog wat honing. Snijd het vlees in fijne plakjes. Schik het vlees op de warme borden samen met de gestoofde groenten en de champignons en schenk de saus erover. Dien op met aardappelkroketjes of gekookte aardappel.

Smakelijk.