



SLAGERIJ

# GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

## Hertenbiefstuk met rode portsaus

### Ingrediënten:

*Voor de saus:*

- 2 dl. wildfond
- 2 dl Rode port
- 3 eetl. cognac
- 100 gram roomboter
- Zout en peper

*Voor de hertenbiefstuk:*

- 4 biefstukken
- Zout en peper
- Bakboter

### Bereiding:

1. Kook voor de saus, fond, port en cognac in tot een derde overblijft. Breng op smaak met peper en zout en monteer de saus met koude boter. *(Monteren wil zeggen; Pan van het vuur nemen, kleine klontjes koude roomboter met een garde erdoor kloppen. Hierdoor wordt de saus licht gebonden en zacht van smaak)*
2. Bestrooi de biefstukjes met zout en peper. Verhit de boter in een grote koekenpan en leg de biefstukjes erin. Bak ze op redelijk hoog vuur. *(Biefstukjes van ongeveer 100 gram (redelijk plat) hebben ongeveer 3-4 minuten nodig totdat deze rosé, maar ook warm zijn vanbinnen. De wat grotere of de dikkere biefstukken hebben wel wat meer tijd nodig, 5-6 minuten)*
3. Haal de biefstukjes dan uit de pan en houd deze warm. (bijvoorbeeld in de aluminiumfolie) Serveer de biefstuk met de rode portsaus.

**Eet smakelijk!**

