Culinaire Slagerij Filip & Annemie

Baktip hertenvlees

- Het vlees op kamertemperatuur brengen (+/- halve dag).
- Het vlees (vers) laten opwarmen in de oven op ongeveer 50 à 60° C. gedurende 30 tot 60 minuten.
- Boter en/of olie in de braadpan.
- Daarin grof gesneden sjalot, koflook en een takje verse tijm.
- Het vlees kleuren, kruiden en eventueel afdekken.
- Het vlees opnieuw in de oven laten rusten gedurende ongeveer 1 uur op 70° C.
- Daarna de oven op 120° C. brengen en het vlees er na 10 minuten uithalen.
- Wanneer je op lage temperatuur (50 à 70° C. bakt, mag het vlees gerust langer in de oven zonder gevaar op uitdrogen.

TIP : Wanneer de overn op 70° C. bakt, kun je de borden gerust mee voorverwarmen. Bekijk ook ons live filmpje op de website!

Saus voor 4 personen

- Sjalot snijdenen provençaalse kruiden toevoegen in de pan
- lichtjes laten kleuren
- 250ml fond toevoegen
- 250gr kruidenkaas toevoegen
- het bakvocht toevoegen
- goed omroeren en laten inkoken

Het hertenvlees van onze boerderij, de C. Ryckaertshoeve hertenfarm, is het ganse jaar door te verkrijgen.

FILIP & ANNEMIE VAN ZELE - DE SMET
Boekhoutedorp 1, 9961 Boekhoute
TEL. 09 373 94 67 • E-MAIL: info@culinaireslagerijfilipenannemie.com