



Published on *Keurslager* (<http://www.keurslager.be>)

Ingrediënten voor 4 personen:

- `` 4 hertenbiefstukken à 150 g
- `` 1 theelepel zout
- `` ½ theelepel peper
- `` 1 eetlepel olijfolie
- `` 1 theelepel groene peperkorrels op sap
- `` 1 theelepel rode peperkorrels
- `` 1 teentje knoflook, doorgesneden
- `` 3 eetlepel room
- `` 3 eetlepel wildfond
- `` 1 eetlepel cognac



Bereiding:

Doe de olijfolie in de pan, voeg het teentje knoflook toe en zet op een hoog vuur. Bestrooi de hertfilets met peper en zout en bak ze aan beide zijden ongeveer 3 min. per kant. Haal ze uit de pan en houd warm. Giet de wildfond in de pan en voeg de peperkorrels toe. Voeg daarna de cognac toe en kook even in. Voeg dan de room toe en kook nog even mee. Leg op elk bord een biefstukje en giet er wat saus over.

© Belgische Keurslagers vzw Brusselsesteenweg 517 9090 Melle, België

Source URL: <http://www.keurslager.be/recepten/hertenbiefstuk-met-rode-en-groene-pepersaus>