

MENU NOVEMBER



Hert | balsamicoknoflooksaus | courgette | bieten | pommes fondant

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
Rode biet 2 st rode biet klein, ongekookt 2 el rode wijnazijn 1/2 el suiker	Rode biet Was de bieten zorgvuldig. Doe zoveel water in een pannetje zodat de bieten net onder water staan. Voeg rode wijnazijn en suiker toe. Kook de bieten gaar afhankelijk van de grootte in 30 à 45 min. Giet de bieten af, maar bewaar het kookvocht. Schil de bieten en doe de schillen bij het kookvocht. Kook in tot het bijna een siroop is. Zeef daarna het vocht. Snijd de biet in 20 partjes en doe deze bij de gezeefde siroop.
Gele biet 2 st gele biet klein, ongekookt 2 el witte wijnazijn 1/2 el suiker	Gele biet Was de bieten zorgvuldig. Doe zoveel water in een pannetje zodat de bieten net onder water staan. Voeg witte wijnazijn en suiker toe. Kook de bieten gaar afhankelijk van de grootte in 30 à 45 min. Giet de bieten af, maar bewaar het kookvocht. Schil de bieten en doe de schillen bij het kookvocht. Kook in tot het bijna een siroop is. Zeef daarna het vocht. Snijd de biet in 20 partjes en doe deze bij de gezeefde siroop.
Balsamicoknoflooksaus 90 g sjalot 3 tenen knoflook Zonnebloemolie 2 el balsamicoazijn donker 5 dl wildfond 150 g Shimejii beukenzwammen vers 0,25 el verse tijm	Balsamicoknoflooksaus Maak sjalot en knoflook schoon en snipper beide. Fruit in de olie en blus af met balsamicoazijn. Voeg 5 dl fond toe en laat inkoken tot 1 dl. Zeef de saus, druk goed uit en voeg de trompette de mort en gehakte tijmblaadjes toe. Breng weer aan de kook en haal direct van het vuur. Bewaar tot afwerking.
Pommes fondant 400 g Roseval aardappelen 2 tenen knoflook Zonnebloemolie 2 dl wildfond Peper en zout	Pommes fondant Schil de aardappelen en verdeel in 10 gelijke delen. Schil de knoflook en kneus deze. Bak de aardappelen in olie goud bruin, voeg op het laatst de knoflook toe en blus af met 2 dl fond. Gaar verder en laat het fond verdampen. Voeg peper en zout toe en bewaar op de werkbank.
Courgette 1 st courgette	Courgette Haal met een pommes parisienne boor (Ø 22 mm) 30 bolletjes uit de courgette. Zet afgedekt weg.
Hert 800 g hertenfilet Zonnebloemolie Peper en zout	Hert Begin hieraan 45 minuten voor het uitserveren! Bak het hert stevig aan in hete olie. Kruid met peper en zout. Gaar het hert in een oven van 90°C tot kerntemperatuur 52-56°C (afhankelijk van de gewenste gaarheid). Dit duurt ong. 15 minuten. Laat 15 min rusten in de warmtekast in folie op een kunststof plank.

MENU NOVEMBER



Eindbewerking

Boter
Peper en zout

Eindbewerking en presentatie

Bak de courgette in boter gaar en kruid met peper en zout.
Verwarm de bieten, ieder soort apart, en breng op smaak.
Verwarm de pommestoes.
Verwarm de saus.

Snijd van het hert de uiteinden, snijd daarna in de lengte doormidden en verdeel in 10 porties.

Leg op het midden van het bord in een lijn gele biet, rode biet, aardappel, rode biet en gele biet. Leg hier 3 bolletjes courgette tussen. Leg het vlees er tegen en garneer wat saus naast het vlees.

