

1A+1B Vlees

Hertenkalfbiefstuk met groene groentes, aardappelpuree en romige paddenstoelensaus

Bereidingstijd
25 minuten

Porties
Voor 4 personen

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 ° C. Kruid de hertenkalfbiefstukken met peper en zout en bak ze in de roomboter aan beide zijden aan tot ze bruin zijn. Haal ze uit de pan en leg ze 3 minuten in de voorverwarmde oven. Haal de biefstukken uit de oven en leg ze op een bord met aluminiumfolie erover. Neem een andere ovenschaal en maak hierin de asperges en spruiten aan met een ½ eetlepel olijfolie en zout. Zet de schaal in een voorverwarmde oven van 180 ° C. Voel na circa 10 minuten even of de groentes gaar zijn. Zo niet, dan nog 5 minuten langer in de oven laten staan.
2. Neem een kookpan en stoof de paddenstoelstukjes, sjalot en knoflook gaar in een ½ eetlepel olijfolie. Zet vervolgens het vuur hoog en voeg de rode wijn toe, laat dit helemaal inkoken. Haal de pan van het vuur en roer de Philadelphia light erdoor. Meng ondertussen de zakjes aardappelpuree met 180 ml water en warm de puree op in een pannetje. Let op, niet laten koken. Verdeel de groentes over de borden. Snijd mooie plakken van de hertenkalfbiefstuk en leg het vlees op de groentes. Schep de paddenstoelensaus rondom het vlees en de groentes en dresseer de aardappelpuree in een mooie streep over de borden met behulp van een lepel.

Ingrediënten

- [ ] 2 zakjes PS. food & lifestyle aardappelpuree
- [ ] 480 g hertenkalfbiefstuk (4x120g)
- [ ] 300 g spruiten, gehalveerd
- [ ] 250 g paddenstoelen, in kwarten (bijvoorbeeld cantharellen of kastanjechampignons)
- [ ] 4 groene asperges, geschild en in drieën gesneden
- [ ] 1 sjalot, fijn gesneden
- [ ] ½ teen knoflook, heel fijn gesneden
- [ ] 1 el olijfolie
- [ ] 1 el roomboter
- [ ] ½ glas rode wijn
- [ ] ½ bakje Philadelphia light
- [ ] Peper
- [ ] Zout