


# Hertenbiefstuk met pastinaakpuree, minibospeen en rodewijnsaus

 4 personen

 Sligro-ISPC



40 min bereidingstijd

## Ingrediënten

1 middelgrote pastinaak (173497 - 4880504)  
1 laurierblad  
250 g aardappelpuree  
12 kleine bospenen  
20 uitgelekte zilveruitjes  
1 el bloemenhoning  
4 hertenbiefstukken à 150 g  
3 el boter  
20 g kiemen  
1 pot rodewijnsaus(128768)  
1 tl gerookt paprikapoeder  
olijfolie  
versgemalen peper  
zout

## Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Schil de pastinaak en snijd de helft in kleine stukjes. Schep in een pan en zet onder water. Voeg de laurier toe en kook de pastinaak volledig gaar.
- Verwijder de laurier, giet de pastinaak af en vang het kookvocht op.
- Verwarm de aardappelpuree volgens de aanwijzingen op de verpakking en stamp ondertussen de pastinaak fijn. Meng een gedeelte van het kookvocht door de aardappelpuree en kruid met zout en peper.
- Snijd de rest van de pastinaak met behulp van een dunschiller in dunne plakjes en kruid in een kom met een scheutje olijfolie en de gerookte paprikapoeder.
- Leg naast elkaar op een bakplaat met bakpapier en bak goudbruin in de oven.
- Was de bospeen grondig onder de kraan, besprenkel met olijfolie en rooster beetgaar in een steelpan. Bak de zilveruitjes kort mee.
- Voeg een eetlepel honing toe aan de bospeen en laat glaceren.
- Dep de hertenbiefstukken droog, kruid met zwarte peper en bak 2-3 minuten per kant in een hete pan in de boter.
- Zet het vuur lager en laat bakken tot de gewenste cuisson. Neem uit de pan en laat even rusten onder aluminiumfolie.
- Verwarm de rodewijnsaus. Kruid de hertenbiefstuk met zout en trancheer. Leg in het midden van het bord en dresseer er met behulp van een steker de pastinaakpuree langs.

- Leg er de bospeen langs, bestrooi met de kiemgroente en lepel er de hete saus langs.

- **Opmaak:**

Gebruik een kookring om de pastinaakpuree mooi strak op het bord te krijgen.