



BEREIDINGSWIJZER

BEREIDING HERTENRUGFILET



BOERS&BOERS IS ER IN GESLAAGD OM HET ALLERBESTE WILD TE VINDEN VIA NIGEL SAMPSON, DE BRITSE EXPERT EN PRIJZWINNEND MET HERTENVLEES VAN ZIJN ORGANIC FARM IN YORKSHIRE. HIJ HEEFT ONS GEHOLPEN OM ECHT PRACHTIG WILD HERTENVLEES TE VERKRIJGEN UIT HET NOORDEN VAN SCHOTLAND.

HET VLEES KOMT VAN TWEE LANDGOEDEREN GENAAMD ALTNAHARRA EN CULLIGRAN. WE HEBBEN VERSCHILLENDE VARIANTEN, NAMELIJK EEN HERTENRUGFILET (LOIN), DAARNAAST OOK EEN HERTENBOUT (HAUNCH) ALS EEN ROLLADE EN EEN HERTENBIEFSTUK (STEAK).

JE MOET ER REKENING MEE HOUDEN DAT DE BEREIDINGSTIJDEN IETS KUNNEN VARIËREN, AFHANKELIJK VAN HET EXACTE GEWICHT VAN HET VLEES MAAR OOK VAN HET TYPE OVEN. ZORG ER IN IEDER GEVAL VOOR DAT HET VLEES EN TOEBEHOREN VOLLEDIG ZIJN ONTDOOID VOOR HET GEBRUIK.

Boers&Boers

DELICIOUS SEASONAL SPECIALTIES



BENODIGD

- Boers&Boers Hertenrugfilet pakket
- Roomboter of bakboter (25 gram voor 500g en 50 gram voor 1000g)
- Aluminiumfolie
- Ovenschaal



STAP 1: HET VLEES VOORBEREIDEN

- Haal een half uur voor bereiding het ontdooide vlees uit de vacuümverpakking en leg het op een bordje.
- Bestrooi het vlees aan beide zijden met wat zout en peper.
- Verwarm de oven voor op 180 graden.



STAP 2: HET VLEES AANBRADEN (CA. 2 MIN.)

- Doe de boter in een pan en bak het vlees rondom tot het mooi dicht geschroeid is.



STAP 3: HET VLEES IN DE OVEN (CA. 6-10 MIN.)

- Haal het vlees uit de pan, leg het in een ovenschaal.
- Plaats het vlees in de voorverwarmde (180 graden).
- Indicatieve oventijden: medium (10 min.), medium/rare (8 min.), rare (6 min.)



STAP 4: HET VLEES LATEN RUSTEN (CA. 10 MIN.)

- Haal het vlees uit de oven en pak het geheel in met aluminiumfolie.
- Laat het vlees 10 min. rusten voor opdienen.
- In de tussentijd kun je dan eventueel jus maken en bijgerechten gereedmaken.

