



BEREIDINGSWIJZER

BEREIDING HERTENBIEFSTUK



BENODIGD

- Boers&Boers Hertenbiefstuk pakket
- Roomboter (25 gram)
- Aluminiumfolie



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.



STAP 2: HET VLEES AANBRADEN

- Doe de boter in de pan en laat deze goed heet worden.
- Schroeï de hertenbiefstuk aan beide zijden dicht en bak dan nog even om en om mooi bruin.
- Neem hier inclusief dichtschroeien ca. 4 minuten voor als je het vlees medium wilt garen, mocht je het wat roder willen, dan kun je 2 minuten aanhouden.



STAP 3: HET VLEES LATEN RUSTEN

- Leg het vlees op een schaalje en dek het af met aluminiumfolie.
- Laat het nu zo 10 min rusten en het vlees is daarna klaar voor serveren!