

Boers&Boers

DELICIOUS SEASONAL SPECIALTIES

BEREIDING HERTENRUGFILET



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.

Boers & Boers

DELICIOUS SEASONAL SPECIALTIES



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.

