



20221013_3_Gemarineerde hertenfilet met kruiden als salade

Cookies, Hert, Hoofdgerecht, Kruiden

Vorbereidingstijd: 20 min **Kooktijd:** 15 min + 1 uur afkoelen **Porties:** 4

INGREDIËNTEN

Vinaigrette

- 6 el balsamicoazijn
- 14 el Arbequina-olijfolie + peper en zout

Kruidensalade

- 12 blaadjes Oost-Indische kers
- 1 bundeltje golden enokipaddenstoelen
- 12 groene mizunablaadjes
- 1 busseltje Chinese bieslook
- 1 bakje groene babyshiso
- 1 bakje rode babyshiso
- 1 bakje jonge kiemzaadjes
- 1 bakje jonge rucolablaadjes
- 1 bakje jonge korianderscheutjes
- fleur de sel
- vers gemalen zwarte peper

Notenmayonaise

- 4 el mayonaise
- hazelnootolie

Hert

- 1 hertenfilet van 400 g
- geklaarde boter
- fleur de sel
- verse zwarte peper

BEREIDINGSWIJZE

Vinaigrette

- meng de ingrediënten voor de vinaigrette

Kruidensalade

- meng alle ingrediënten voor de salade, Kruid met fleur de sel en verse peper en maak aan met de vinaigrette.

Notenmayonaise

- meng de mayonaise met en paar druppeltjes hazelnootolie.

Hert

- het vlees moet op kamertemperatuur zijn
- Kruid de filet met peper en zout
- Bak hem 2 minuten dan elke kant in geklaarde boter
- Leg in een ovenschaaltje met de braadjus en laat afkoelen
- Snij in dunne plakjes en leg op een groot bord.
- Kruid met fleur de sel en peper en marineer met de vinaigrette.

Afwerking

- Leg het vies op een schotel. Overgiet met de braadjus. Beleg met de kruidensalade. Werk af met enkele dotjes notenmayonaise