

## Recept

---

### Hertenbiefstuk met paddestoelentaart en Gieser Wildeman

#### Benodigheden

- ✓ 100 gram shii-take
- ✓ 100 gram cantharellen
- ✓ 125 gr kastanjechampignons
- ✓ 1 sjalotje
- ✓ scheutje room
- ✓ 12 Gieser Wildeman peren
- ✓ 1/2 fles rode wijn
- ✓ 50 gr suiker
- ✓ 1 eetlepel of enkele pijpjes kaneel
- ✓ stukje citroenschil
- ✓ 6 hertenbiefstukjes van ca. 75 gr. (of gewone biefstuk)



#### Saus

- ✓ 3,5 dl wildfond
- ✓ 1/2 dl rode wijn
- ✓ 1/2 dl port
- ✓ 2,5 blaadjes salie
- ✓ 1/2 el grove mosterd
- ✓ Boter

#### Flensjes

- ✓ 100 gr bloem
- ✓ 2 eieren
- ✓ 1 el olie
- ✓ 3 dl melk

#### Bereiding

**PEERTJES:** Schil de peertjes en laat het steeltje eraan zitten, snij van de onderkant een stukje eraf zodat het peertje rechtop kan staan. Doe ze in een pan met water, zodat ze ongeveer  $\frac{3}{4}$  onder water staan. Bestrooi ze met de suiker en kaneel. Breng aan de kook en voeg dan de wijn toe. Laat vervolgens de peertjes 1,5 tot 2 uur zachtjes stoven. Laat ze afkoelen in het vocht. Maak ondertussen het beslag voor de flensjes en laat 30 minuten rusten.

**PADDESTOELENTAART:** Borstel de paddenstoelen schoon en hak ze heel fijn, snij het sjalotje fijn en bak alles in een scheutje olie en room tot een smeùige massa. Breng op smaak met zout en peper.

**FLENSJES:** Bak 6 flensjes, deze moeten heel dun zijn. Snij de flensjes met behulp van een bord of iets dergelijks op precies dezelfde diameter als de springvorm. Leg een flensje in de springvorm, bestrijk dit met paddenstoelen mengsel, leg hierop weer een flensje en bestrijk dit enz. tot 6 flensjes, op het bovenste



flensje geen paddenstoelen meer leggen. Als de taart koel is snij hem dan aan punten met een scherp mes.

**SAUS:** Kook de wildfond in met rode wijn, port, salie tot ongeveer 2,5 dl. Roer de mosterd erdoor. Kort voor het serveren warmt u de saus op. Roer er wat koude boterklontjes door om de saus te binden. Verwarm de taart in de oven op ong. 150 graden. Bak op het laatste moment de biefstukjes. Zorg dat de biefstukjes niet te koud de pan in gaan.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 46

**EET SMAKELIJK!**

