



Hoofdgerechten

Hertenfilet met wildsausje van Belgische chocolade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram hertenfilet
1 klontje boter
peper
zout

Voor de wildsaus

2 eetlepels siroop (appel)
50 gram pure chocolade
1/2 sjalot (fijngesnipperd)
125 milliliter rode wijn
175 milliliter wildfond
1 klontje boter

Bereidingswijze

Laat het sjalotje stoven in een steelpan met wat boter.

Voeg de appelstroop toe en laat deze smelten met de rode wijn en de wildfond.

Van zodra de stroop gesmolten is, laat je ook de chocolade bij het geheel smelten. Hou de saus warm.

Kruid het vlees met peper en zout en bak het bruin in een pan met boter.

Laat het vlees een 5-tal minuten verder garen in een voorverwarmde oven van 150 °C.

Snijd het vlees in plakjes en overgiet met de wildsaus.

Dit smaakvolle wildgerecht vormt een perfect huwelijk [met heerlijke pommes duchesse](#) of met krokante kroketjes.

