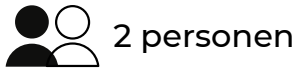


# Hertenbiefstuk, Brusselse spuitjes & Roodlof salade



2 personen



Totale tijd 45 minuten

## INGREDIËNTEN

2 hertenbiefstukken  
100 gr shiitake  
50 gr roomboter  
1,5 dl rode wijn  
zout & peper

350 gr spruitjes  
1 el olie  
2 el aioli  
1 el dijn mosterd

1 stronk roodlof  
50 gr rucola slamelange  
1 handje pecannoten  
1 handje granaatappel  
1 el olijfolie  
peper & zout naar smaak

200 gr krieltjes in de schil  
rozemarijn  
1 el olie  
zout & peper

## WAT HEB JE NODIG

3 koekenpannen  
aluminiumfolie  
ovenschaal

## BEREIDEN

1. Laat de biefstuk 1 uur van te voren op kamertemperatuur komen.
2. Bak de biefstuk aan beide kanten 3 min. Wikkel ze vervolgens in aluminiumfolie en laat ze rusten.
3. Blus het braadvocht af met de rode wijn en kook deze in. Breng op smaak met zout & peper.
4. Bak de shiitaki op hoog vuur goudbruin.

1. Maak de spruitjes schoon en halveer ze.
2. Rooster de spuitjes in de olie goudbruin.
3. Mix de aioli met de dijn mosterd

1. Snij het kontje van de roodlof af en haal de blaadjes los. Meng deze met de sla.
2. Leg de sla & roodlof in een mooie kom en voeg de overige ingrediënten toe.

1. Halveer de krieltjes en doe deze in de ovenschaal.
2. Mengze met de olie, zout & peper.
3. Rooster ze voor 30 min op 200 graden.
4. Schud ze halverwege om en voeg 2 takjes gesnipperde rozemarijn toe.

Helen & Randy

Shared dining.

Wij kiezen voor vers, kleur en veel groenten.

Maak de spruitjes ook eens als snack.

