




# Hertenbiefstuk met portsaus

-  Bereiden in:
-  Voorbereiding: 10 min.
-  Bereiding: 25 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 4 hertenbiefstuk
- 150 ml Tawny port
- 380 ml gevogeltefond
- 3 takjes verse tijm
- 25 gr boter
- 250 gr kersen

## Voedingswaarde

- 

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)



# Hertenbiefstuk met portsaus

## Bereiding

- 1 Strooi wat peper en zout over de biefstuk.
- 2 Breng de gevogeltefond in een hapjespan aan de kook en laat het ongeveer 8 minuten inkoken tot er nog 1/3 van over is.
- 3 Voeg vervolgens de port, kersen en tijm toe en laat het weer 8 minuten inkoken tot er weer 1/3 over is.
- 4 Verhit ondertussen boter in een koekenpan en bak de biefstukken in 4 minuten op hoog vuur. Keer ze halverwege om. leg de biefstukken op een warm bord apart en pak ze in met aluminiumfolie.
- 5 Laat ze ongeveer 5 minuten rusten.
- 6 Giet het vet uit de pan maar zorg ervoor dat de aanbaksels er nog in zitten. Verwijder de tijm uit de portsaus en schenk de portsaus in de pan met aanbaksels. Verwarm het op middelhoog vuur en roer de aanbaksels door de saus.
- 7 Serveer de biefstukken met de saus. Hertenbiefstuk recept maak je zó.

Eet lekker met 'n puree en groente zoals pastinaak.

## Serveren

Hert met portsaus, 'n snel klassiek en eenvoudig saus recept wat je al van te voren kan maken. Eet lekker met aardappelpuree en stoofpeertjes.

image not found  
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)