

Menugang Hoofdgerecht	Aantal personen 4 personen	Bereidingstijd 60 minuten	Benodigdheden Kookplaat Stoomoven
---------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------------	--

Ingrediënten Hertenbiefstuk

- 4 stuks hertenbiefstuk
- olijfolie
- 1 sjalot
- 2 el. Balsamico-azijn
- 4 el. droge sherry
- 50 ml. room
- 150 gram gemengde paddenstoelen

Ingrediënten Roodlof en pastinaak

- 4 stuks roodlof
- 1 klont roomboter
- 50 ml. kippenfond
- 2 stuks pastinaak
- 2 takken verse tijm
- Olijfolie

Bereidingswijze

Roodlof en pastinaak

1. Verwarm de oven voor op hete lucht 220°C ¹.
2. Halveer de roodlofstronken over de lengte.
3. Beboter de randen en de bodem van een passende ovenschaal en schik hierin de gehalveerde roodlof.
4. Verdeel hier de roomboter en kippenfond over.
5. Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en schuif de schaal op een rooster op de onderste rail in de oven.
6. Schil en snijd de pastinaak in plakjes en leg de pastinaak in vier gelijke porties en dakpansgewijs op een met bakpapier beklede ovenplaat.
7. Besprenkel/bestrooi de pastinaak met tijm, olijfolie, peper en zout.
8. Schuif de plaat met pastinaak boven de roodlof in dezelfde oven en rooster beide producten ongeveer 25 minuten.

Hertenbiefstuk met paddenstoelen

1. Verwarm een teppanyaki grillplaat op stand 8. Wacht tot de grillplaat op temperatuur is.
2. Breng de biefstukken op smaak met zout, peper en olijfolie. Vet de biefstukken in om op de teppanyakiplaat te grillen. Let op: doe dus geen olie op de grillplaat zelf.
3. Bak de biefstuk aan twee kanten goudbruin.
4. Leg de hertenbiefstukken op een rooster met daaronder de ovenplaat.
5. Snipper ondertussen de sjalot en snijd de paddenstoelen grof.
6. Schakel de grillplaat terug naar stand 5 (braadsensor: stand 3) en bak de gesnipperde sjalot en gesneden paddenstoelen voor ca. 5 minuten.
7. Voeg een scheutje olijfolie toe naar wens.
8. Blus dit af met de balsamicoazijn, sherry en room. Breng op smaak met peper en zout.
9. Gebruik de spatel om de saus mooi om de paddenstoelen heen te spatelen.
10. Houd het paddenstoelenmengsel apart en warm.
11. Schuif het vlees in de oven en stel de hete lucht-functie in op 82°C.
12. Installeer de kerntemperatuurmeter³ en stel de kerntemperatuur in op 52°C.

Opmaken en serveren

1. Snijd de hertenbiefstuk in mooie plakjes.
2. Schik de geroosterde pastinaak en de roodlof op een voorverwarmd bord⁴ en leg hier de hertenbiefstuk op.
3. Giet de saus met de paddenstoelen eroverheen.

TIPS

¹ Gebruik hiervoor de functie 'stoomtoevoeging' op stand 'gemiddeld'.

² Gebruik de braadsensor van de inductiekookplaat op stand 5.

³ Gebruik hiervoor de kerntemperatuurmeter die bij de oven hoort. De oven slaat dan automatisch af als de kerntemperatuur bereikt is.

⁴ Drie manieren om borden te verwarmen:

- In de warmhoudlade: 10 minuten op stand 4.
- In de oven: 10 minuten op de stand 'vorm voorverwarmen' of op de stand 'hete lucht' 60°C of in de restwarmte van de oven vlak na gebruik.
- In de magnetron: maak de borden nat en verwarm 1 minuut op 900 watt.