

Gebakken hertenmedaillons

Vleesbereidingen

Aantal personen: 1

Ingrediënten; 1 Biefstuk à 120 gram * Peper, uit de molen 50 gram Boter, geklaard * Zout	Materialen; Snijplank Koekenpan Bakplaat bakpapier
Werkwijze; 1. Bestrooi de medaillons met de peper uit de molen. 2. Verhit de koekenpan met de boter. – Sauteer de medailons snel rondom dicht en bruin. 3. Leg de medaillons op een bakplaat met bakpapier. – Bak de medaillons vlak voor het doorgeven medium in en oven van 165°C. 4. Strooi de medaillons na met het zout.	Aanvullingen;

Bron: