HERTENHAASJE MET NAZARETH-AARDAPPELGRATIN



Instructions:
Het hertenhaasje overgieten met de whisky en een tweetal uren laten rusten. Inwrijven met peper en zout. Het vlees omwikkelen met spek en 5 min. per kant laten bakken in hete Nazareth boter. Doe het vlees in een ovenschotel met Nazareth boter en zet een 20 tal min in een voorverwarmde oven van 220 °C. Het vlees in sneetjes snijden.

Aardappelen in schijfjes snijden en in een beboterde ovenschaal leggen, een laag aardappelen en dan een laag Nazarethkaas, dat herhalen, tussendoor kruiden met cayennepeper en muskaatnoot. Eindigen met de Nazareth kaas. De room toevoegen. 45 min. in een voorverwarmde oven zetten bij 220°C. Het geheel afwerken met vleesjus en peterselie.

Serves:
4 people
Recepttype:
Hoofdgerecht
Moeilijkheid:
3.5