

Buideltje van ree



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 240 gram reefilet
- 1 olijfolie
- 2 filodeegvellen
- 60 gram gesmolten boter
- 4 stukjes eekhoorntjesbrood
- 1 stronk witloof
- 1 teentje knoflook
- 1 kervel
- 1 balsamicocrème

Bereiding

Verwarm de oven op 220 

Braad de reefilet aan alle kanten in warme olie

Kruid met peper en zout, snij in vier stukken.

Leg de filodeegvellen op elkaar en besmeer met gesmolten boter.

Verdeel in vier stukken en leg in het midden van elk stuk filodeeg een stukje reefilet.

Neem het deeg vast bij de hoeken en trek ze naar elkaar naar omhoog toe, druk stevig aan zodat het een buideltje vormt.

Leg deze op een bakplaat met bakpapier en verdeel de rest van de boter erover.

Bak goudbruin in de oven.

Maak het eekhoorntjesbrood schoon en verdeel in plakjes.

Maak de witloofbladeren los en laat met wat olie in een pan slinken.

Bak in een andere pan het eekhoorntjesbrood samen met de geplette knoflook.

Kruiden met peper en zout.

Schil de witloofblaadjes en de plakjes eekhoornbrood in stervorm op het bord, leg in het midden een buideltje en versier vlak voor het opdienen met wat balsamicocrème en kervel.

Uit Knack eekend, 100 feestrecepten, winter 2012