



EXOTIC GAME MEAT, NATURAL FUTURE

Recepten Â» Kudu met peer en koriander



Benodigheden

4 kudusteaks van 180 gr
1 bundel waterkers
olijfolie
2 dl bruine fond
1 ui
1 wortel
kruidenuiltje
3 stoofperen
sap van een halve citroen
theelepel honing
50 gr walnoten
koriander

Bereiding

Wortel en ui grof snijden en stoven in wat boter, bruine fond en kruidenuiltje toevoegen, 30 min zachtjes laten koken. Verwijder het

kruidentuiltje, mix en passeer door een puntzeef. Kruid met vers gemalen peper, zeezout en koriander. Hou warm. Schil de peer, stoof in wat honing, voeg het Citroensap toe en laat zachtjes stoven. Voeg de fijngehakte walnoten toe. Bak de steaks in olijfolie rosé.

Presentatie

Serveer met de saus en de peren.