



EXOTIC GAME MEAT, NATURAL FUTURE

Recepten Â» Impala met oesterzwammen en minipompoentjes



Benodigheden

750 gr impalasteak of filet
250 gr oesterzwammen
sap van 1/2 limoen
4 minipompoentjes
zw peper uit de molen
zeezout
125 ml bruine fond
niet droge sherry

Bereiding

Gaar de minipompoentjes +/- 20 min in de oven max 180°C. Bak de gepeperde impalasteaks medium en hou ze warm. Stoof de oesterzwammen in de pan, blus met het limoensap, de sherry en de fond.

Presentatie

Schik alles sierlijk op het bord en serveer met jonge aardappeltjes.