



---

EXOTIC GAME MEAT, NATURAL FUTURE

---

## Recepten Â» Elandsteak met appel



### Benodigheden

750 gr elandsteak  
2 zure appels, 20 gr bruine suiker  
25 gr boter, olijfolie, 25 ml limoensap  
een scheutje bruine rum, en vers gemalen zwarte peper

### Bereiding

Schil de appeltjes en snijd ze in schijfjes. Bestrooi de appelschijven met bruine suiker, alvorens ze de pan ingaan. Daar worden ze zachtjes in boter gaar gesmoord. We zorgen ervoor dat de appeltjes warm blijven, terwijl de steak worden gepeperd en mooi roze worden gebakken. Eenmaal rosé, nemen we de elandsteaks uit de pan en houden ze nog eventjes heet. Ondertussen blussen we de pan met limoensap en rum. Deze saus komt eerst op het bord.

### Presentatie

Het vlees wordt netjes over de saus geschikt en bedekt met appelschijfjes. Hierbij serveren we een paar zelfgemaakte aardappelkroketjes.