



EXOTIC GAME MEAT, NATURAL FUTURE

Recepten Â» Blesbok met exotisch tintje



Benodigheden

- 600 gr blesboksteak
- 2 pijpuitjes, 1 grote wortel, kopje bamboescheuten
- 1 kop sojascheuten, 1 Spaanse peper, kopje bruine fond, sojaolie
- 1 knoflookteentje, 1 eetlepel droge sherry,
- 1 theelepel rietsuiker sojasaus, sesamolie, tagliatelli, koriander en gember

Bereiding

Snijd de grote wortel in reepjes en stoof hem zachtjes in sojaolie. Open de Spaanse peper. Verwijder de zaadjes en zaadlijsten, en snijd fijn. Voeg de peper toe aan de al sudderende wortelreepjes, samen met de pijpuitjes, de knoflook, de bamboe- en sojascheuten. Nu is het de beurt aan de blesboksteak, die we lekker medium bakken. Klaar? Hou dan de steak warm, eventueel in de oven. Blus het vleesvocht met de droge sherry en de fond. Voeg er rietsuiker, gember aan toe, en laat even doorkoken, terwijl je er de sesamolie onder roert.

Presentatie

Schik de saus in het midden van het bord en versier met de groenten. Serveer met het in plakjes gesneden vlees. Afwerken doen we met wat koriander en de tagliatelli.