# Hertenbiefstuk met kroepoek van zwarte knoflook



## Ingrediënten

10

- 10 st hertenbiefstuk
- 10 st brickdeegvellen
- 250 g tagliatelle
- 100 g Bresc Mushroom-mix
- 25 g Bresc Black garlic puree
- 5 dl kippenbouillon
- 5 dl koksroom
- peper en zout

## Bereidingswijze

Kook de koksroom en de mushroom-mix in tot sausdikte. Breng de biefstuk op smaak met peper en zout en bak aan alle kanten aan. Gaar verder in de oven op 160 □ met een kerntemperatuur van 55 □. Kook de pasta in gezouten water.
Verdeel de brickdeegvellen in stukken en maak in de keukenmachine met de kippenbouillon tot een smeerbare massa. Voeg de zwarte knoflookpuree toe. Smeer het uit op een matje en droog in 1,5 uur in de oven op 100 □. Breek de kroepoek in stukken en frituur op 180 □. Leg de tagliatelle op een bord, dresseer hierop de hertenbiefstuk en garneer met de kroepoek.

## Gebruikte bresc producten




Bresc Paddenstoelenmix 450g




Bresc Zwarte knoflookpuree 325g

**Bresc BV** Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000