Hertensteak met chimichurri en pompoen



Ingrediënten

10

- 2000 g herten rugfilet of bovenbil
- 3 pompoen
- 500 g Bresc Chimichurri
- 375 g pancetta blokjes
- 500 g crème fraiche
- 25 g Bresc Knoflookpuree
- 1,5 dl olijfolie
- 25 g Bresc Rode peperpuree
- 50 g Kaapse kruiden
- peper en zout

Gebruikte bresc producten



Bresc Chimichurri kruidenmix 450g

Bresc Knoflookpuree 1000g



Bresc Rode peperpuree 450g

Bereidingswijze

Verwarm de barbecue of oven voor (180 graden). Schil de pompoen en snijd hem in grove stukken. Maak het aan met wat olie, peper, zout en wat van de Kaapse kruiden. Pak het vlees in met aluminiumfolie en zet op het rooster voor 20 minuten. Snijd 4 steaks van het hert en marineer het met wat van de Kaapse kruiden. Bak het spek uit en meng met de knoflook en crème fraîche. Breng het op smaak met peper. Bedruip het vlees een beetje met wat olie en gril aan beide zijde. Laat indirect nog wat nagaren. Leg het even weg (rusten). Meng de chimichurri met de chili en de rest van de olie. Haal de pompoen uit de folie, prak het iets en schep er wat crème fraîche dip op.Serveer de steak naast de pompoen en besprenkel met de chimichuri.

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