



## Hertenbiefstuk met champignons

### Ingrediënten voor 4 personen

4 Hertenbiefstukken  
100 gram Champignons  
½ kopje witte wijn  
1 EL roomboter  
Zout en peper  
uit de molen



### Bereidingswijze:

De champignons in een pan aanbraden en met de witte wijn afblussen. Dit laten inkoken.

1 EL roomboter in een koekenpan verhitten. De hertenbiefstukken kruiden met peper en zout en dan aan beide zijden 3 minuten aanbraden. Daarna pan van het vuur halen en de biefstukken afgedekt nog 2 minuten laten rusten.

Serveer de hertenbiefstukken samen met de champignons.

Lekker met aardappelpuree en cranberrycompote.