



## Recept Ree met asperges

### Ingrediënten

- 4 stuks reerugfilet à 180g
- 20 asperges kwaliteit AA
- 8 oesterzwammen
- 2 glazen rode wijn
- 2 glazen witte wijn
- Tijm
- Laurier
- Zwarte peperkorrels gekneusd
- 1 pakje roomboter
- 2 eidooiers
- 2 gekookte eidooiers geprakt
- Peper
- Zout



### Bereiding

Zout en peper de ree filets. Smelt een flinke klont boter, laat deze uitbruisen en schroei in de hete vetstof de filets aan alle kanten mooi en regelmatig bruin. Neem de filets uit de pan en wikkel ze in aluminiumfolie. Laat ze daarin minstens een kwartier rusten, de sappen zullen zich weer in het vlees verdelen.

Werk met een spatel de aanbaksels los en giet de rode wijn bij de braadjus. Breng aan de kook en laat inkoken tot ongeveer een kwart. Peper en zout naar smaak. Neem de pan van het vuur en klop enkele vlokjes koude boter door de saus.

Schil de asperges. Wees daarbij niet te “zuinig”, een hard stuk aspergeschil op het bord verstoort het feestje. Kook de asperges 20 minuten in gezouten water op een middelmatig vuur. Laat ze vlak voor het opdienen uitlekken.

Breng de witte wijn met tijm, laurier en peperkorrels aan de kook. Smelt een half pakje boter. Kook de vloeistof in tot de helft, zeef het en verwarm het au bain marie in een kom boven zacht kokend water. Klop de eidooiers met een garde door de vloeistof. Voeg de gesmolten boter druppelsgewijs toe en blijf kloppen. De saus mag niet koken, anders gaat hij schiften. Als de saus mooi lobbig is de gekookte eidooiers er doorheen scheppen.

Peper en zout de oesterzwammen en bak ze even aan in hete olijfolie.

### Serveertip

Snijd de ree filets in plakken van ca. 1 cm. en rangschik ze op de borden. Bedek het vlees met de rode wijnsaus. Leg de asperges ernaast. Schep de witte wijnsaus er overheen. Geef de oesterzwammen ook een plekje op het bord. Lekker met gebakken rösti.