



Hertenvlees van boerderijherten.
Vlees zoals de natuur het bedoeld heeft.

Hertenboerderij **BAERT**

Wees lief voor uw gezondheid: HERTENVLEES!

ONS AANBOD: (prijs particulier)

- Volledig hert 40 à 45 kg vlees 18,00 €/ kg
- Half hert ± 20 kg vlees 18,00 €/ kg
- Pakket 10 kg bevat: 18,00 €/ kg
- gebrad en steak ± 5 kg
- ragout en hamburgers (of gehakt) ± 5 kg

1 hert of 1/2 hert	18,00 €/ kg
Filet en zadel	41,00 €/ kg
Rosbief en biefstuk	26,00 €/ kg
Hertenragout	16,50 €/ kg
Hamburgers	15,00 €/ kg
Hertenterrine	niet meer
Bereide hertenragout	niet meer

Herten van op de boerderij:

- jong vlees, slachtleeftijd van 18 maanden, mals en sappig

Gezond vlees:

- natuur zuiver
- caloriearm (slechts 0,02 % vet)
- Hoog ijzergehalte

Kwaliteit voor fijnproevers van nu.

Dat is gekweekt edelhertenvlees van nature.

Hertenragout in Portosaus (3 pers.)

Benodigdheden:

- 1 kg hertenragout
- 1 glas rode of witte porto, 1 glas water
- 1 blokje kruidenbouillon
- 1 soeplepel mosterd
- 6 klontjes suiker - 10 bolletjes witte peper
- 2 blaadjes laurier - 150 gr. veenbessen in siroop
- 200 ml. verse room
- 2 teentjes knoflook - 1 grote ui
- 200 gr. gerookten spekblokjes

Werkwijze :

Bak de hertenragout kort aan, voeg de gepelde ui en knoflook toe en ten slotte de spekblokjes. Roer om zodat alle kanten mooi goudbruin zijn.

Doe de mosterd er bovenop samen met de suiker, de laurier, de geplette witte peperbolletjes, het bouillonblokje, het glas rode of witte port en het water. Deksel op de pot, laat zachtjes gaar stoven. Voeg voor het opdienen de room en de veenbessen toe, laat nog eventjes opkoken.

Tip: Deze bereiding is ideaal klaar te maken in de hogedrukpan. (1 kg. hertenragout = 30 minuten bereidingstijd. Lekker met dikke frietjes of krulsla. Smakelijk.

Hertenboerderij BAERT

Vladslostraat 21A - 8600 VLADSLO

GSM 0477-24 19 38 - Fax 051-51 00 16 - info@degrootewaere.be

Alles vacuum verpakt volgens uw wensen.

Ons heerlijk hertenvlees is verkrijgbaar op de boerderij van midden oktober tot januari ! U kunt ons steeds vrijblijvend bezoeken.

Liefst na afspraak.