

Ingrediënten voor 4 personen

2 hazeruggen - zout, peper -
groene pepers - 100 gram boter -
1 ui - 3 sjalotjes - 0,3 dl cognac -
3 dl witte wijn - 1 eetlepel azijn - 1
dl vermouth - tomatenketchup - 1
blaadje laurier - 4 bananen , 1
wortel -

Tijd: > 1 uur

Soort_gerecht: Feestmaaltijd

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Hazerug met Groene Pepers

Bereidingswijze

Haal de filets van de hazeruggen en bereid 1 dl wildbouillon. Schil de sjalotjes en hak ze fijn. Bestrooi de filets met peper en zout. Wrijf er wat groene pepers in. Smelt 50 gram boter in een pan en sauteer hierin de filets in 7 minuten bruin. Haal ze uit de pan en houd ze warm. Deglaseer de braadboter met de cognac, geef er de witte wijn en de azijn bij evenals het blaadje laurier en de sjalot. Voeg nu vermouth, wildbouillon en een lepel tomatenketchup toe. Geef er ook nog wat groene pepers bij. Laat het wat reduceren en passeer de saus. Halveer de bananen in de lengte en sauteer ze in de rest van de boter bruin. Snij de filets in escalopes, leg ze op een voorverwarmde schaal, schenk er wat saus over en leg er debananen omheen.