

## Hertenmedaillon met speculaaskruiden

Aantal personen: 4

1 kleine ui  
1 teentje knoflook  
pancoating  
200 milliliter wildfond (pot)  
 $\frac{1}{4}$  theelepel speculaaskruiden  
400 gram hertenmedaillons  
peper, zout

Schuif een bakplaat in het midden van de oven en warm de oven voor op 160 ° C.

Maak de ui en de knoflook schoon en snijd het klein.

Fruit de ui en de knoflook in de pancoating goudbruin.

Voeg de wildfond toe en laat dit op halfhoog vuur tot de helft inkoken.

Verdeel de speculaaskruiden er over en laat de saus zacht koken.

Bestrooi de hertenmedaillons met peper en zout en bak ze in pancoating aan beide kanten bruin.

Leg ze op de bakplaat in de oven en laat ze 10 minuten garen.

Pureer de saus met een staafmixer of in de keukenmachine.

Leg het vlees op borden en schep het sausje erop.

Om hier een volledige maaltijd van te maken, serveer met aardappelpuree en rode kool zonder suiker.

