

Hertenvlees of ander wild met kimchi-aardappelstrudel

totale tijd **150 min.** 60 min. voorbereidingstijd 90 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de strudel:

900 g	vastkokende aardappelen, geschild, in grove blokjes gesneden
80 ml	<u>Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi</u>
4	vellen strudelgebak (ca. 25 x 30 cm)
100 g	boter, gesmolten
21 g	eigeel (ca. 2 middelgrote eieren)
60 ml	volle melk
10 g	sesamzaad

Voor de dressing:

50 ml	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
60 ml	balsamicoazijn
60 g	mosterd
60 g	honing
100 ml	walnootolie

Voor de salade:

20 g	boter
800 g	peren, in partjes gesneden
100 ml	witte wijn
200 g	veldsla, klaar om te serveren

Daarbij:

60 ml	plantaardige olie
1,6 kg	hertenrug, bijgesneden
	Zout
	Peper
	Rode tuinkers

VOORBEREIDING

Stap 1

Verwarm de oven voor op 180°C (ventilator). Kook de aardappelen gaar in gezouten water. Stamp grof en meng de Kikkoman Kimchi Chilisaus erdoor. Leg twee bladerdeegvellen op elkaar en bestrijk ze met gesmolten boter. Schep het aardappelmengsel op het onderste derde deel van de lange zijde. Vouw de zijkanten iets naar binnen en rol strak op. Bestrijk met de eidooier gemengd met melk. Bestrooi met de sesamzaadjes en bak ze in ongeveer 30 minuten goudbruin.

Stap 2

Meng voor de dressing de Kikkoman Sojasaus, balsamicoazijn, mosterd en honing in een hoge beker met een staafmixer en voeg langzaam de walnootolie toe. Zet apart.

Stap 3

Smelt de boter in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de partjes peer toe en sauteer ongeveer 1 minuut, afhankelijk van de rijpheid. Blus af met de wijn en laat 1-2 minuten inkoken.

Stap 4

Verhit om het hertenvlees te bakken de olie in een grote koekenpan (of het liefst op een bakplaat). Schroeï het zadel 3-4 minuten aan alle kanten dicht. Breng op smaak met zout en peper en braad dan in de oven op 160°C (boven-/onderwarmte) gedurende 10-15 minuten tot medium rare (kerntemperatuur ongeveer 54°C).

Stap 5

Snijd de strudel in plakjes en snijd het hertenvlees in medaillons. Schik de veldsla en peren op borden en besprenkel met de dressing. Leg het hertenvlees en de strudel erop en serveer. Garneer met rode tuinkers indien gewenst.