

Ga eens lekker “wild”



Gaartijden wild assortiment

Fazant: Richtlijn kerntemperatuur: rosé 55-60°C

Hele fazant – 600-1000 gram

Een hele fazant kun je langzaam in de pan braden. Trek daar 60 tot 90 minuten voor uit.

Liever in de oven? Eveneens 60 tot 90 minuten op 125°C.

Fazantfilet – 100-120 gram

Bak de filets ca. 6 minuten in de pan.

Fazantbouten – 75 gram

Konfijt de boutjes op 80°C of stoof ze op laag vuur 1½ tot 2 uur.

Bosduif: Richtlijn kerntemperatuur: medium 63°C

Hele bosduif- 300-400 gram

Braad de wilde duif op laag vuur in z'n geheel in de pan, voor 30 tot 40 minuten. In de oven kan ook: 45 minuten op 175°C.

Bosduiffilet – 30-40 gram

Bak de filets 4 minuten in de pan.

Patrijs: Richtlijn kerntemperatuur: rosé 55-60°C, well 75°C

Hele patrijs – 300 gram

Braad de patrijs op laag vuur in z'n geheel in de pan, voor 30 tot 40 minuten.

Patrijsfilet

Bak de filets 5 a 6 minuten in de pan.

Hert: Richtlijn kerntemperatuur: Medium rare 55-57°C

Hertenbiefstuk – 180 gram

Een hertenbiefstuk bak je 4 tot 6 minuten in de pan. Dan heb je een medium rare tot medium gegaarde biefstuk.

Rugfilet – 180 gram

Als je van de rugfilet (1,8-2 kilo) medaillons van ongeveer 180 gram snijdt, kun je het bereiden als een biefstuk.

Bak 'm in de pan 4 tot 6 minuten. Wil je een hele hertenrugfilet in de oven garen? Houd dan de kerntemperatuur in de gaten.

Hertenrack – ca. 1,2 kilo

Braad de hertenrack rondom aan in de pan voor ongeveer 5 minuten.

Vervolgens plaats je de rack 15-20 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.