**rendierburgers met rodewijnsaus**

*Rodewijnsaus:*   
knoflook   
selder   
ui   
wortel  
oude balsamico  
peper uit de molen  
Stroh rum   
rode wijn   
[kalfsbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)   
tijm   
peterselie   
laurier

*Andere:*  
spekjes

zilveruitjes  
suiker  
boter  
bloemkool  
eieren  
paneermeel  
peper & zout  
nootmuskaat  
vloeiende bloem  
olijfolie  
stoofpeertjes  
kaneelpoeder  
cassonade  
rendiersteaks  
kruidnagel  
jeneverbessen  
gedroogde peterselie

**De rodewijnsaus**: stoof de fijngesneden knoflook, selder, ui en wortel in wat boter. Voeg verse tijm, laurier en peterselie toe Giet er [**kalfsbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) en rode wijn bij. Laat een twintigtal minuten koken onder deksel en zeef. Kook de gezeefde saus verder in. Breng op smaak met een paar draaien uit de pepermolen, een scheutje oude balsamico en borrelglas Stroh-rum. Bind de saus indien gewenst.

**Bak de spekjes** en laat ze uitlekken. Bak de zilveruitjes en karameliseer ze met een snuifje suiker. Laat uitlekken en doe ze bij de krokant gebakken spekjes.

**Maak bloemkoolgalettes**: stoom bloemkoolroosjes gaar en zet er de handmixer in. Meng de bloemkoolpuree met een ei en een paar lepels paneermeel. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Kneed en voeg eventueel nog wat vloeiende bloem toe tot je een droog deeg hebt. Verdeel dit in porties, rol er ballen van, druk plat en bak de schijfjes af in een pan met olijfolie.

**Snijd stoofpeertjes** in ronde schijven. Bak ze in wat boter en bestuif met kaneelpoeder en cassonade.

**De rendierburgers**: kies voor kwaliteitsvolle rendiersteaks en draai die door de vleesmolen. Kruid met peper, zout, gemalen kruidnagel, kaneelpoeder, jeneverbessen, fijn gestampt in de vijzel en gedroogde peterselie. Verdeel het gehakt in gelijke porties en vorm ze tot hamburgertjes. Bak ze in olie of boter tot er geen bloed meer uitkomt als je erin prikt. Laat afgedekt rusten.

**Op het bord**: een rendierburgertje met daarover een lepel saus. Daarnaast de mengeling met de spekjes en uitjes, een galletje en een schijfje peer.