

Ingrediënten

INGREDIËNTEN		aantal personen: 4	
ALLES	DEELGERECHT	RAYON	
peterselie	enkele takken	witte champignons	250 g
tuinkers	1 bakje	ajuien	3
melk	een scheut	spek	400 g
ei	1	konijn in stukken (met niertjes en lever)	1
aardappelen (loskokend)	800 g	boter	
rode bessenconfituur	2 eetlepels	laurier	
mosterd	1 eetlepel	tijm	
water	5 deciliters	peper	
rode wijn	75 cl	zout	
bloem + extra	2 eetlepels	nootmuskaat	
knoflook	1 teen		



Recept

KONIJN MET RODE WIJN, SPEK, CHAMPIGNONS EN AARDAPPELPUREE

- 1 konijn in stukken (met niertjes en lever)*
Kruid de stukken konijn aan alle kanten met peper en zout.
- boter*
Smelt een klont boter in een kookpot.
- Kleur de stukken konijn rondom in de boter.
- 400 g spek*
Snijd het spek in dunne repen.
- 3 ajuien*
Pel en snipper de ui.
- Haal het konijn uit de kookpot. Bak het spek krokant in dezelfde vetstof. Doe er de niertjes en de lever van het konijn bij en laat ze mee bakken.
- 250 g witte champignons*
Borstel de champignons schoon en snijd ze in stukken. Doe ze bij het spek en laat mee bakken.
- 1 teen knoflook*
Kneus en pel de knoflook. Snipper hem fijn en plet met een mes. Doe de knoflook bij het spek.
- laurier, tijm*
Doe er de gesnipperde ui bij als de champignons wat gebakken zijn. Kruid met laurier en tijm.
- 2 eetlepels bloem + extra*
Strooi de bloem over de champignons en het spek en laat even mee bakken.
- 75 cl rode wijn, 5 deciliters water*
Leg de stukken konijn terug in de kookpot en bevochtig met wijn en water. Het konijn moet bijna helemaal onder staan.
- peper, zout, 1 eetlepel mosterd, 2 eetlepels rode bessenconfituur*
Kruid met peper en zout. Doe mosterd en confituur bij het konijn.
- Zet een deksel schuin op de kookpot zodat er een kleine opening is. Laat ongeveer 45 minuten garen op een zacht vuur.
- 800 g aardappelen (loskokend)*
Schil intussen de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water.
- 100 g boter, 1 ei, een scheut melk, nootmuskaat, zout*
Plet de aardappelen met een pureestamper met ei, boter en een scheutje melk. Kruid met zout en nootmuskaat.
- Meng een gelijke hoeveelheid boter met bloem tot beurre manié als de saus niet dik genoeg is. Roer het door de saus voor extra binding.
- 1 bakje tuinkers, enkele takken peterselie*
Werk het konijn af met tuinkers en gesnipperde peterselie. Geef er aardappelpuree bij.

Bron



<https://dagelijksekost.een.be/gerechten/konijn-met-rode-wijn-spek-champignons-en-aardappelpuree>

Info Martine Lycke 25/02/2018

Snijden:

500 g champignons snijden

3 uien

3 teentjes look

+ 1 el mosterd

+ 3 el aardbeienconfituur

40 minuten laten garen

Konijn aanstoven in boter

Apart houden

250 g spekblokjes aanstoven

Champignons toevoegen

Look toevoegen

Ui toevoegen

Tijm en laurier toevoegen

2.5 el bloem mee laten bakken

350 ml wildfond en ongeveer evenveel water

+ 1 vleesbouillonblokje



Fotos

