Ingrediënten en Recept

Konijn kruiden pezo en bakken langs iedere zijde
De levertjes heb ik niet meegebakken en direct in de pot gedaan
->
In grote gietijzeren pot

4 tal uien fijnsnijden en bakken tot ze glazig zijn
->
In grote gietijzeren pot

Toevoegen:
2 el mosterd
1 el graantjesmosterd
1 l kalfsjus
Kruiden, naar eigen smaak
Paprika, gember, tijm

In oven
180°C 1u15

Foto

Gingen samen in de oven:
Courgetteschijfjes met olijfolie en ras el hanout

Ook nog met
Puree van aardappel en pastinaak
Raapjes, 3 tal minuten gestoomd in microgolf
Witloof gestoofd
Savooi gestoofd

Bron

11/03/2024

Martine Lycke

© Martine Lycke, Kookpassie, www.kookpassie.be