

KONIJN MET GORGONZOLA

Zeg konijn en men denkt aan pruimen. Heel eerlijk: ik dat nog nooit klaargemaakt. Maar wel zoals nu met bv Gorgonzola.

Benodigheden voor **4** personen

1 konijn in stukken gesneden (Parkkonijn : heeft een deel vrije uitloop gehad)

4 el olie

2 teentjes look

5 dl witte wijn

1 takje rozemarijn

zout en peper (liefst zwarte)

2 dl room

200 gram Gorgonzola

WERKWIJZE

Verhit 4 el olie in een grote pot (stoofpan)

Bak 1 versneden konijn aan alle kanten bruin aan. Pel 1 teentje look.

Veg 5 dl witte wijn toe samen met 1 takje rozemarijn en de look.

Breng een beetje op smaak met peper (liefst zwarte) en zout.

Zet het deksel op de pan en laat minstens een uur zachtjes sudderen.

Giet 15 minuten voor het einde van de gaartijd 2 dl room bij de saus.

Voor het opdienen: Kruimel er de Gorgonzola bij en laat nog 10 minuten doorwarmen.

Wat geef je erbij?

BV pasta of een kroketje en spinazie met roomsaus