

KONIJN MET CITROEN

FEB 2024

Benodigdheden : voor **4** persone

1	kg	Aardappelen type bintje
1	st	Konijn of 4 billen
75	gr	Boter
2	st	Citroenen
4	teentjes	Look
1	el	Venkelzaad
150	gr	Gerookt spek (of spekreepjes)
5	dl	Licht bier
		nootmuskaat
		Scheutje melk
1	el	Bruine suiker

Bereidingstijd: 25 minuten + 45 minuten stoven

Werkwijze :

Schil 1 kg aardappelen type bintje, snij in gelijke stukken en kook ze gaar in licht gezouten water gedurende ong 20 minuten.

Verwarm de oven voor op 190 gr C

Verwarm een flinke scheut olie (geen olijfolie) in een grote pan of pot.

Bak daarin 1 in stukken gesneden konijn (of 4 billen) goudgeel gedurende ong 4 à 5 minuten.

Haal het vlees uit de pan en kruid met peper en zout en leg ze in een pot.

Was 2 citroenen en snij ze dan in plakjes.

Leg ze samen met een klontje boter en 4 hele teentjes knoflook bij het konijn.

Strooi er nog 1 el venkelzaadjes over samen met 150 gram gerookte spekreepjes.

Giet er nu 5 dl licht bier bij en deglaceer de pan.

Giet het vocht bij het konijn.

Laat 45 minuten zachtjes sudderen in de op 190 gr C voorverwarmde oven.

Giet ondertussen de aardappelen af en maak er puree van met een scheutje melk, 50 gram boter, peper, zout en nootmuskaat.

Controleer of het konijn mals is.

Dien alles samen warm op.

Smakelijk eten.

=====