

TENDENS



VIVA BOMMA 2019

KONIJN MET APPELCOMPOTE



Benodigheden:

- 1 konijn, in stukken gesneden
- 200 g spekblokjes
- 2 uien
- 1 fles bruin tafelbier Pied de Boeuf
- 800 ml wildfond
- 2 boterhammen
- Mosterd
- Peper en zout
- Tijm
- Laurier
- Boter
- Bloem
- Paneermeel
- Eiwit
- Appelen
- Peren
- Vanille
- Suiker
- Aardappelen
- Maizena

Bereiding:

Kroketten - Maak een aardappelpuree en smaak af met peper en zout. Laat de puree in de koelkast afkoelen.

Maak er worstjes van en paneer in bloem, daarna in eiwit en daarna in paneermeel. Laat de kroketjes in de vriezer rusten. Bij gebruik bak je de kroketjes af in de friteuse op **180°C**.

Appel- en perencompote - Schil de peren en appels en snij ze in stukjes. Leg de peren en appels in de pan met een beetje boter. Purreer de appels en peren. Smaak de appel- en perencompote af met suiker en vanillesuiker, om een heerlijk zoete appel- en perencompote te verkrijgen.

Konijn - Snij de uien in halve ringen en smelt een klontje boter in een ruime stoofpot. Bak hierin de spekblokjes en ui aan. Als ze mooi aangebakken zijn, dan haal je ze terug uit de pot.

Kruid de stukken konijn met peper en zout. Smelt opnieuw een klontje boter in de stoofpan. Bak de stukken konijn aan tot ze mooi bruin zijn. Signeer de stukjes met een beetje bloem.

Voeg de Pied de Boeuf en wildfond samen met tijm en laurier toe aan de stoofpot. Als het konijn nog niet onder water staat, kan je nog een beetje water toevoegen. Als er bij het konijn nog de kop, lever en nieren bij zaten, mag je deze nu toevoegen aan de stoofpot. Breng dit zachtjes aan de kook, leg er de boterhammen met mosterd bovenop en plaats het deksel op de pot.

Laat het goedje anderhalf uur zachtjes pruttelen.

Haal de stukken konijn uit de saus en zeef de saus. Breng het aan de kook en laat voor de helft inkoken. Bind de saus eventueel nog een beetje bij met maizena. Breng de saus als het nodig is nog verder op smaak met peper en zout.

Voeg nu de stukken konijn en de aangebakken spekjes en uitjes terug toe.

Zo, eet smakelijk!

TENDENS



VIVA BOMMA 2019