



Konijn met mosterd en champignons

Ingrediënten: (voor 4 pers.)

- 1 konijn, in stukken versneden
- 400 g grotchampignons, in kwartjes
- 1 kleine ui, gehakt
- 1 fles bruinbier of Rodenbach
- 500 ml verse room
- 100 g boter
- 1 el verse peterselle, gehakt
- 2 el mosterd
- Broodkorstjes
- Zout
- Versgemalen peper

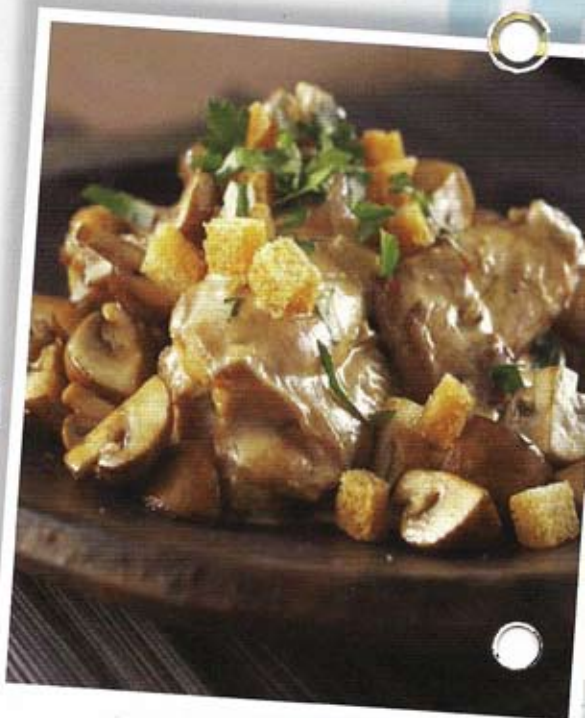
Werkwijze:

Smelt de boter in de braadpan. Kruid de stukken konijn met peper en zout en bak ze mooi goudbruin in de braadpan.

Bestrooi het konijn met de gehakte ui en laat het kort fruiten. Giet daarna het bier over het vlees en laat het gedurende 30 minuten gaarstoven

Roer de room door de pan en voeg de mosterd toe. Laat het geheel nu goed inkoken. Smelt wat boter in de pan en fruit hierin de champignons. Bak gelijktijdig de broodkorstjes krokant.

Dien alles zeer warm op, bestrooi het met de gehakte peterselle. Serveer eventueel met amandelkroketjes.



Bron: Vlam



Dit recept vindt U ook op www.sterslager.be