



Konijn met frambozenbier

Ingrediënten: (voor 4 pers.)

12 konijnenschouders
boter
1 ui, in brunoise gesneden
stoofvleeskruiden met zout
2 flesjes frambozenbier
witte peper
zeezout
4 witloofstronken, in julienne gesneden
bieslook, fijngesneden
xeresazijn
hazelnootolie

Werkwijze:

Kruid de stukken konijn met peper en zout. Verhit de boter in een pot en laat hierin het vlees kleuren.

Neem het konijn eruit en houd apart. Laat de uien kleuren in de pot. Voeg het konijn terug toe. Kruid met stoofvleeskruiden. Blus met frambozenbier en laat 1 uur zachtjes sudderen. Kook de jus in tot de gewenste dikte. Serveer met witloof, op smaak gebracht met peper, zout, xeresazijn, notenolie en fijngesneden bieslook.

Tips:

Werk, indien gewenst, af met een scheutje room.

Voor de zoetekauwen: voeg 1 à 2 eetlepels frambozenconfituur toe.

Garneer met frambozen en munt of peterselie.

Serveer met kroketjes.



Dit recept vindt U ook op www.sterslager.be