



Konijn

Gestoofd konijn met lentegroenten en ravioli



Ingrediënten: (voor 4 pers.)

4 ontbeende konijnenbouten
2 wortelen, 4 asperges, 2 meiraapjes
4 jonge uitjes, 1 kop diepvrieserwtjes
1 flesje kriekbier, 1 flesje blond bier van hoge gisting
2 sjalotten, 1 teentje knoflook, 2 el bloem
boter, verse tijm, een snuifje suiker
peper en zout

Voor de ravioli:

12 wonton velletjes, 1 kleine verse geitenkaas, een handvol gedroogde abrikoosjes en pruimen
1 eierdooier, olijfolie, verse bieslook, zout

Werkwijze:

Snipper de look en de sjalot en stooft in een grote kookpan met boter en een takje verse tijm. Kruid de bouten met peper en zout. Schroeit ze dicht in hete boter en strooi er de bloem overheen. Bak nog even door en blus met de flesjes bier. Giet de inhoud van de pan bij de sjalotten. Laat op een laag vuurtje ongeveer een uurtje sudderen. Reinig de wortelen, raapjes, uitjes en asperges en snijd ze in niet te kleine stukken. Stooft beetgaar in boter met wat suiker, peper, zout. Snijd de abrikoosjes en pruimen heel klein en meng ze door de geitenkaas. Leg telkens een klein lepeltje in het midden van een deegvelletje en strijk de randen in met eigeel om goed dicht te kunnen kleven. Vouw ze dicht in de vorm van een driehoekje. Blancheer de ravioli ongeveer 2 minuten in kokend gezouten water met een scheutje olijfolie en leg ze vervolgens in koud water. Doe de groenten bij het konijn en voeg op het laatste moment de erwtjes toe. Warm de ravioli op in warme boter en werk af met flink wat gesnipperde bieslook. Serveer de bouten met groenten en saus en leg er de ravioli naast.



Dit recept vindt U ook op www.sterslager.be