

Konijn met bruin bier en speculaas

 Pottenkijken Hoofdgerecht 4 personen

4 personen

Ingrediënten

- konijn in stukken (beenhouwerij) of diepvries **4 stukken**
- aardappelsparretjes (diepvries) **600 g**
- gerookte spek **100 g**
- champignons **250 g**
- verse peterselie **3 takjes**
- sjalot **5 eetlepels**
- Bastognekoekjes **4**
- Postel Dubbel (abdijbier) of ander bruin abdijbier **50 cl**
- olijfolie **3 el**
- blik kippenbouillon **1**
- laurier **1 blad**
- tijm (gedroogd) **1 kl**
- zwarte peper
- instantsausbinder (facultatief)



1 Voorbereiding:

2 Laat de diepgevroren stukken konijn oppervlakkig ontdooien en dep droog.

3 Snij de sjalotten doormidden en de champignons in 4.

4 Laat de speculaaskoekjes even weken in 20 cl bier en prak dan fijn met een vork.

5 Snipper de peterselie fijn.

6 Bereiding:

7 Roerbak de spekblokjes 3 min. in een pan met antiaanbaklaag, zonder vetstof. Schep de spekblokjes uit de pan, maar laat het braadvet erin.

8 Bak de champignons 3 min. in het braadvet van het spek. Haal ze uit de pan.

9 Verhit 2 eetl. olijfolie in dezelfde pan en bak de stukken konijn ± 6 min. aan beide kanten goudbruin.

10 Verhit 1 eetl. olijfolie in een grote kookpot en bak de sjalotten 1 min. Voeg de stukken konijn toe, het speculaasmengsel, 30 cl bier, het bouillonblokje, de tijm en het laurierbladje. Dek af en laat 1 u. 15 min. sudderen. Voeg indien nodig wat bier toe. Kruid met peper en zout.

- 11 Verwijder het laurierblaadje en voeg de spekblokjes en de champignons toe. Laat nog 1 min. opwarmen.
- 12 Bind indien nodig met wat instantsausbinder en kruid naar smaak met peper en zout.
- 13 Bak de diepgevroren aardappelsparretjes in de friteuse op 175 °C.
- 14 Afwerking:
- 15 Bestrooi met de peterselie en serveer met de aardappelsparretjes.

Onze drankensuggestie

Bier

Postel Dobbel Donker abdijbier

Wijn

Laudum Nature Tempranillo D.O. Alicante - Spanje

Voedingswaarden per persoon

Koolhydraat	Energie	Vet	Eiwit
55.9 g	797 kcal	33.3 g	55.8 g

Tip

Baby eet mee +6 maanden Door de ingrediënten en de bereidingswijze licht aan te passen kan u dit recept ook tegelijkertijd klaarmaken voor uw peuter of baby. Bereiding (25 min.) 1 Snij 80 g champignons in schijfjes. Schil 1 aardappel en snij in blokjes. Snij 20 g konijn (beenhouwerij) in kleinere stukjes. 2 Kook alles 20 min. gaar in een bodempje water. 3 Snipper ondertussen 2 blaadjes verse peterselie fijn. 4 Plet tot een puree en meng met de peterselie en 1 koffiel. plantaardige olie.