



Stooppot van konijnenbillen

met witloof 4 pers

Ingredienten Konijn

konijnenbillen	4.0 stuks
gezouten spek (2 dikke sneden)	200.0 gr
champignons	250.0 gr
Witloof	4.0 stronken
Uien	2.0 stuks
teentjes knoflook	2.0 teentjes
flesjes bruin bier (St Bernardus 12Â°)	2.0 flessen
bloem	2.0 el
graanmosterd	2.0 el
siroop (of konfituur van aalbessen)	1.0 el
pickles	3.0 el
mayonaise	4.0 el
boter	0.0
laurier	4.0 blaadjes
tijm	4.0 takjes
kruidnagels	2.0 stuks
nootmuskaat, peper en zout	0.0
aardappelen 3/4 aardappel / persoon	0.0
rozemarijn vers	2.0 takjes
olijfolie	6.0 el
knoflook	2.0 teentjes
Peper zout en paprikapoeder	0.0

Bereiding stoofpot

Pel en snipper de uien. Kneus en pel de knoflook en fijn snijden	0.0
Borstel de champignons schoon en snijd ze in vier	0.0
Smelt een flinke klont boter in een grote pan	0.0
Kruid het konijn flink met peper en zout en kleur het rondom aan	0.0
Haal het konijn uit de pan	0.0
Bak de spekjes in hetzelfde vet.	0.0
Doe er de champignons bij en stoof ze aan	0.0
Voeg er de uien en knoflook aan toe en laat ze mee stoven	0.0
Strooi er bloem over en roer goed om. Laat de bloem even mee bak	0.0
Leg het konijn terug in de pan.	0.0
Giet het bier bij het konijn en schraap de aanbaksels op de bode	0.0
Voeg graanmosterd en siroop toe en kruid met laurier, tijm, krui	0.0
Zet een deksel op de pan en laat 30 minuten op een zacht vuur s	0.0 min
Maak het witloof klaar terwijl het vlees gaart	0.0

<u>Smelt een klontje boter in een pan en stoof het witloof aan.</u>	0.0
<u>Kruid met peper, zout en nootmuskaat en giet een klein scheutje</u>	0.0
<u>laat gaar worden op een laag vuur</u>	0.0
<u>Mix de pickles met de mayonaise in de hakmolen.</u>	0.0
<u>Haal het deksel van het witloof als het water verdampt is en bak</u>	0.0
<u>Verwarm de oven voor op 200 °C</u>	0.0
<u>Wrijf de ongeschilde aardappelen goed schoon onder koud water en</u>	0.0
<u>Snij grote aardappelen in 4</u>	0.0
<u>Plet de gepelde knoflookteentjes</u>	0.0
<u>Leg de aardappelen in een ovenschaal en besprenkel ze met de olie</u>	0.0
<u>Meng goed onder elkaar zodat alle aardappelen bedekt zijn met olie</u>	0.0
<u>Kruid met zwarte peper en zout en paprika poeder</u>	0.0
<u>voeg de takjes rozemarijn en de geplette knoflookteentjes toe</u>	0.0
<u>Bak 30 – 35 min. in de voorverwarmde oven.</u>	30.0 min