

MAROS

Vers Vlees

KONIJN OP GROOTMOEDERS WIJZE

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

- ✓ konijn (in stukken)
- ✓ 1 fles bruin bier (bv: Westmalle, 33 cl)
- ✓ 200 gr spekblokjes
- ✓ 2 uien
- ✓ 100 gr rozijnen (geweld)

- ✓ 2 el bloem
- ✓ 2 tl mosterd (grove)
- ✓ 2 takjes tijm
- ✓ 2 laurierblaadjes
- ✓ suiker

⌚ **BEREIDINGSTIJD: 20 MINUTEN**
⌚ **KOOKTIJD: 1,5 UUR**

- ✓ 4 kruidnagels
- ✓ 2 tl kaneel
- ✓ 1 tl nootmuskaat
- ✓ boter
- ✓ peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

- ➔ Pel de uien en snij ze grof. Bak de spekblokjes krokant en laat ze uitlekken op keukenpapier. Kruid de stukken konijn met peper en zout.
- ➔ Verhit boter in een pan en bak de stukken konijn goudbruin. Voeg de grof gesneden ui toe, laat aanfruiten en bestrooi met bloem. Schep goed om en blus met bier. Voeg spekblokjes, rozijnen, de kruiden en specerijen toe en laat 1 tot 1,5 uur op een zacht vuurtje pruttelen tot het vlees gaar is.
- ➔ Breng het konijn op smaak met peper, zout en mosterd en serveer met kroketjes.

*Eet smakelijk,
Maros Roosendaal*

KIJK OOK OP MAROS-ROOSENDAAAL.NL

VOLTA STRAAT 9, 4702 PA ROOSENDAAAL | 0165 - 537 949