

# Recept: Konijn met Pruimen en Kroketten



Een klassiek Vlaams stoofpotje met mals konijnenvlees, gedroogde pruimen en Belgisch bier. Dit nostalgische gerecht combineert alle smaken tot een gouden combinatie die perfect past bij kroketten en witloof.

Afbeelding: Dagelijkse Kost



Aantal personen:

10 personen



Tijd:

120 minuten



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld

## Ingrediënten:

<input type="checkbox"/> Konijnenbouten	10 stuks	gekruid met peper en zout
<input type="checkbox"/> Uien	10 stuks	in halve ringen
<input type="checkbox"/> Boter	2,5 klontjes	roomboter
<input type="checkbox"/> Gedroogde pruimen	625 g	ontpit
<input type="checkbox"/> Pruimenconfituur	5 el	
<input type="checkbox"/> Belgisch bier	1,88 l	donker bier of geuze
<input type="checkbox"/> Mosterd	5 el	Dijonmosterd
<input type="checkbox"/> Laurierblaadjes	3 stuks	
<input type="checkbox"/> Tijm	10 takjes	verse tijm
<input type="checkbox"/> Witloof	15 stronkjes	voor de salade
<input type="checkbox"/> Gemengde veldsla	1 zakje	
<input type="checkbox"/> Witte boontjes	2 blikjes	gespoeld en uitgelekd
<input type="checkbox"/> Mayonaise	2 el	
<input type="checkbox"/> Diepvrieskroketten	Naar behoefte	als bijgerecht
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak	

# Bereidingswijze

## Konijn Voorbereiden en Aanbraden

- Droog en kruid de konijnenbouten langs beide zijden met peper van de molen en wat zout.
- Smelt een royale klont boter in een grote stoofpot op een matig vuur.
- Leg de stukken konijn in de pot en geef ze een goudbruin korstje. Draai het vlees tijdig om.
- Het vlees is verre van gaar, maar toch schep je het al uit de pot en houd apart.

## Uien Stoven

- Pel de uien, halveer ze en snij ze in fijne halve ringen.
- Vervang indien nodig een deel van het braadvet door wat verse boter.
- Stoof de uien in het hete braadvet. Roer regelmatig en laat ze gerust een beetje zachtbruin bakken.

## Pruimen en Saus Bereiden

- Snij gedroogde (en ontpitte) pruimen in hapklare stukken. Kleine exemplaren gaan in z'n geheel in de pot.
- Voeg de pruimenconfituur toe samen met de kruiden (laurier, tijm).
- Bepoeder de inhoud van de pot met een laagje bloem en roer. Laat alles een minuutje bakken.
- Blus met het bier (en voeg een scheutje natuurazijn toe voor de smaak).

## Stoven en Afwerken

- Laat alles opkoken, voeg dan de pruimen en de gebakken stukken konijn toe.
- Breng aan de kook, zet het vuur zachter en laat 1 uur sudderen.
- Smeer eventueel een paar sneetjes peperkoek (ontbijtkoek) in met mosterd en laat nog een 10-tal minuten meesudderen, zo wordt de saus mooi dik

## Witloofslatje (doe dit op het einde, zodat het mooi knapperig blijft)

- Snij het witloof in fijne reepjes
- Snipper een sjalotje fijn
- Meng, witloof met sla, sjalot en boontjes en meng met wat mayonaise