

28-10-2015

Kookavond

Opge vulde konijnen-rug "Harlekijn"

Nodig voor 4 personen:

- 1 opge vulde konijnen-rug
- 1 bokaal wildfond
- ½ glas rode wijn
- bruine roux
- margarine
- 3 tal rozemarijn takken
- 1 stuk Butter nut pompoen
- olijfolie
- 2 pastinaak wortels
- 4 x 2 mini tomaten aan elkaar
- peper en zout

Zo maak je het:

- laat de wildfond met de wijn en een rozemarijn tak inkoken.
- Schroeï het konijn dicht en laat deze verder garen in de oven op 180 graden, ongeveer 30 min.
- Laat de in kleine stukjes pompoen garen in wat olijfolie en eventueel wat bevochtigen met wat water.
- Gaar de in stukjes gesneden pastinaak garen in de room, kruiden met peper en zout en eventueel wat muskaat.
- Pureer de pastinaak. Pureer ook de pompoen en zorg dat deze vloeibaar is, maar ook niet te veel, kruid af.
- Haal uw konijn uit de oven en zeef het bakvocht bij de wildfond.
- Bind de wildfond met de bruine roux. (als de saus niet donker is kan u er wat patrelle aan toevoegen)
- Zet de tomaten enkele minuten in de oven met wat olijfolie en kruid.
- Snij de konijn in 2 en dan nog eens overhoeks in 2.
- Leg midden op een bord wat pastinaakpuree, plaats er het konijn op recht met een takje rozemarijn, giet er de wildsaus rond, rond de wildsaus giet je de pompoensaus. Plaats er de tomaatjes bij.
- Je kan er nog wat groentjes en gratin aardappeltjes bij serveren.