

Konijn met Rode Wijn-Edik

4 Personen

- 1 konijn in stukken of konijnenbouten.
- 150 gram gedroogde pruimen
- 150 gram zilveruitjes
- 3 plakken ontbijtkoek
- 250 gram gerookte spekblokjes
- 2 eetlepels **bosvruchten confiture**

Voor de marinade:

- 250 ml Rode Wijn
- 100 ml **Rode Wijn-Edik**
- 200 ml water
- 5 jeneverbessen
- 2 laurierblaadjes
- 1 winterwortel in plakken
- 1 ui in ringen.

Bereidingswijze

Doe de ingrediënten voor de marinade in een grote schaal of schoofpan. Leg vervolgens de stukken konijn in de marinade en laat dit alles minimaal 10 uur staan. Langer mag natuurlijk ook. Bij voorkeur regelmatig de stukken konijn omdraaien.

Neem het vlees uit de marinade en dep het droog. Zeef de marinade en kook deze met de pruimen circa 10 minuten.

Bak de spekblokjes in een droge koekenpan uit en schep ze uit de pan. Bak de stukken konijn rondom bruin in het spekvet. Voeg de zilveruitjes, pruimen, marinade en spekblokjes toe en laat dit alles 2 uur stoven met de deksel op de pan.

Voeg de blokjes ontbijtkoek en de bosbessenjam toe en bak dit nog 10 min mee.

Indien gewenst kunt u als laatste nog peper en zout toevoegen.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

