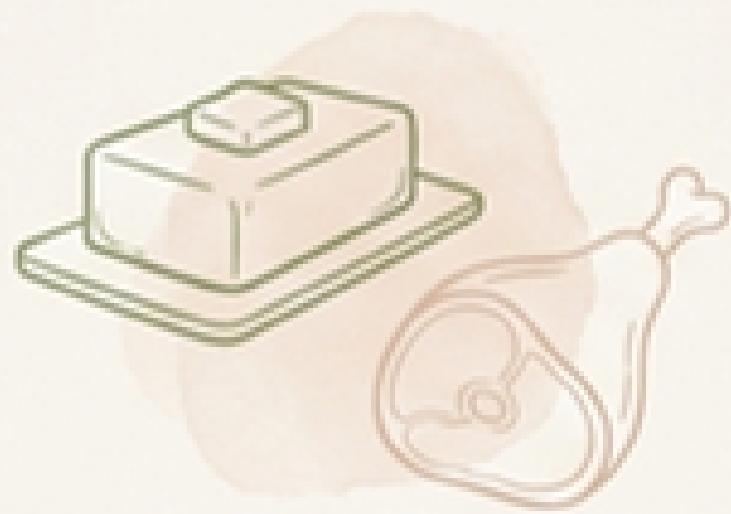




Klassiek Gestooft Konijn in Witte Wijn

Met rozemarijn, kweeper en champignons.
Een culinair stappenplan voor thuis.

Verzamel en groepeer de ingrediënten



Vlees & Zuivel

- 1 konijn (in zes stukken)
- 40 gram boter
- 1,5 dl room



Groenten & Kruiden

- 2 uien (grof gesneden)
- 200 gram champignons
- 3 takjes rozemarijn
- Klein bosje peterselie (gehakt)

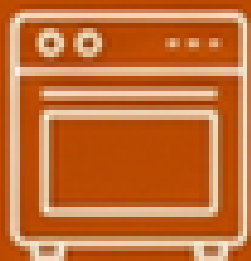


Smaakmakers & Vloeistoffen

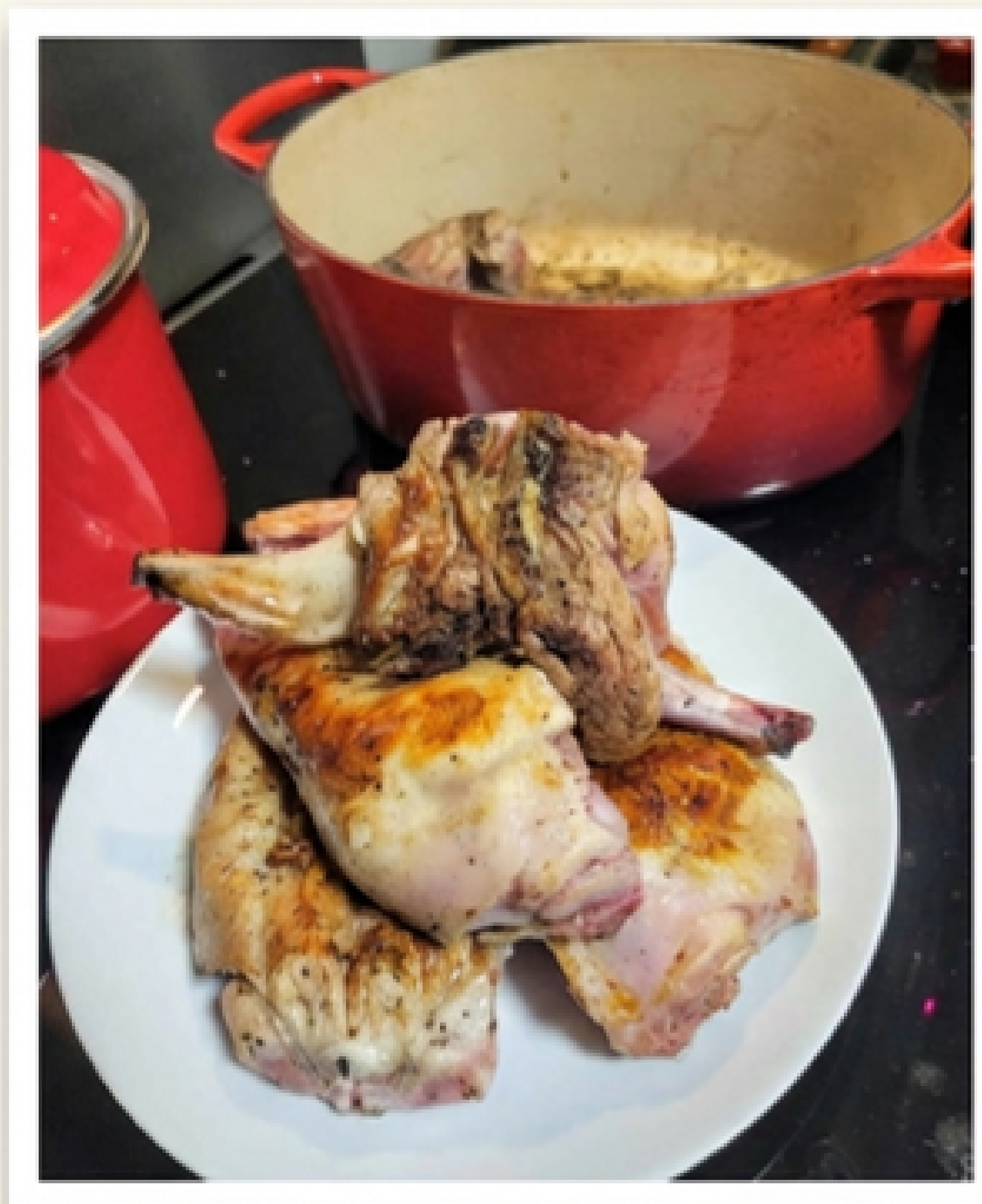
- 2 dl witte wijn & 2 dl kippenbouillon (van blokje)
- 1 eetlepel mosterd & 75 gram kweepeergelei
- 4 eetlepels allesbinder
- Zout, peper en nootmuskaat

De basis leggen door het vlees te bruinen

- Kruid de stukken konijn met zout, peper en nootmuskaat.
- Smelt de boter in een braadpan en laat licht bruinen.
- Braad de stukken konijn aan tot ze mooi gekleurd zijn.
- Haal het vlees uit de pan en leg het op een bord om te rusten.



Verwarm de oven
voor op 160°C



Een rijke smaakbasis opbouwen in de pan



- Bak de grof gesneden uien bruin in het overgebleven braadvet.
- Blus de pan af met de witte wijn.
- Voeg de kippenbouillon toe om alle smaken los te maken.

Geduldig stoven in de afgesloten oven



- Plaats de stukken konijn terug in de braadpan.
- Voeg de 3 takjes rozemarijn toe.
- Sluit de pan af met het deksel en schuif deze in de oven.
- Laat zachtjes stoven.

Tip tussendoor: Halveer de champignons (of snijd in kwarten) terwijl het vlees stooft.

Het stoofvocht transformeren tot een gladde sausbasis



- Haal de braadpan uit de oven.



- Leg de stukken konijn tijdelijk weer apart op een bord.



- Giet het stoofvocht door een zeef om het te filteren en doe het gladde vocht terug in de pan.



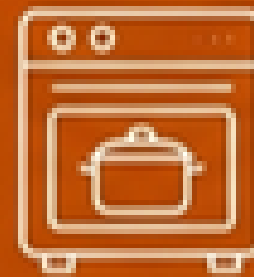
- Voeg de gesneden champignons, de mosterd en de kweepeergelei toe.



- Breng het geheel rustig aan de kook.

De laatste opwarming en het serveren

- Leg het konijn terug in de pan, bedekt met de saus.
 - Plaats met deksel terug in de oven.
- Breng de saus definitief op smaak en garneer rijkelijk met de verse, gehakte peterselie.



15 Minuten

180°C (Let op: verhoog de oventemperatuur!)

Een fluweelzachte afwerking creëren

- Bind de saus met de allesbinder.
- Roer de room erdoor voor een rijke, fluweelzachte textuur.



**Laat 2 minuten
zachtjes sudderen**

