ECHT. EERLIJK. KONIJN.



KONIJN IN DONKER BIER

[voor 4 personen]

Ingrediënten

4 konijnenbouten

2 uien

330 ml donker bier

250 ml kippenbouillon

100 gr gedroogde pruimen

3 takjes tijm

[room]boter

800 gr aardappelpuree

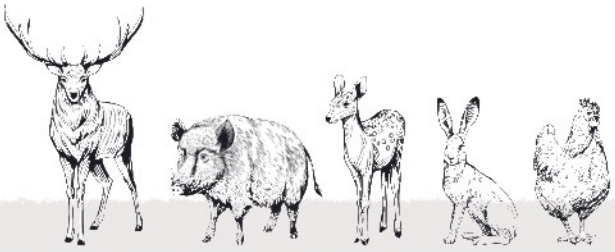
Bereidingswijze

Braad de bouten rondom bruin in boter.

Bak de gesneden uien kort mee en voeg het bier, de bouillon en de tijm toe.

Stoof met het deksel op de pan 75-90 minuten, tot het vlees makkelijk loskomt van het bot.

Voeg de pruimen de laatste 20 minuten toe. Laat de saus zo nodig zonder deksel inkoken en serveer met de puree.



Een pastinaak onder de puree is ook heerlijk!

Sinds 1953
HENDRIKS
ECHT. EERLIJK. AMBACHT.

Hendriks Venlo
Vinckenhofstraat 72
venlo@hendrikspoelier.nl

Hendriks Mestreech
Clavecymbelstraat 38
maastricht@hendrikspoelier.nl

Hendriks 't Ven
Weselseweg 121
hetven@hendrikspoelier.nl