

Konijn zoals in Luca



Ingrediënten voor 4 personen

4 kleine konijnenbouten (tam of wild)

75 gram spekblokjes

Marinade : 5 dl. droge witte wijn, 2 el. grappa, 2 gesnipperde middelgrote uien, 2 uitgeperste teentje knoflook, 2 takjes verse tijm, 1 laurierblad, verkruimeld, 2 el. olijfolie, zout en witte peper uit de molen.

Bereiden

Meng alle ingrediënten voor de marinade in een grote schaal, laat de bouten minstens acht uur hierin marineren.

Haal de bouten uit de marinade en dep ze droog (bewaars de marinade).

Verhit 2 el. olie in een pan, schep de spekJes erdoor en doe direct de bouten erbij. Bak ze samen met de spekJes goudbruin. Doe de marinade erbij, laat aan de kook komen. Doe de deksel op de pan en laat alles 2 uur zachtjes stoven. Houwt wel het vocht in de gaten, eventueel een kopje water (of wijn) toevoegen. Haal de bouten uit de pan en houwt warm in folie. Schenk het stoofvocht door een zeef en laat even flink inkoken. Proef de saus, voeg eventueel zout, peper of een beetje wildfond toe. Serveer de bouten met de saus en met pappardelle, risotto of een salade.

Volkskrant: Hans Belterman



EETSNOB