

# Konijn in Kriek met druiven

---



## Ingredienten voor 2 personen

2 konijnenpoten

2 teentjes knoflook, fijngehakt

125 gram spekblokjes

1 flesje Kriek

3 dl kippenbouillon (van een 1/2 blokje)

2 sjalotjes, gesnipperd

2 kruidnagels

sap van een halve limoen

mespunt kaneel

10 jeneverbessen

12 blauwe druiven

15 roze peperkorrels (of 5 gekneusde zwarte peperkorrels)

vloeibare boter, zout, peper

## Bereiden

verhit de boter in een stoofpan (waar de konijnenpoten naast elkaar kunnen). Dep de konijnenpoten droog, bestrooi met peper en zout. Braad de poten rondom bruin in 5 minuten op hoog vuur. Haal de poten uit de pan, doe het vuur laag en fruit de ui en knoflook 1 minuut. Voeg de spekblokjes en sjalotjes erbij en fruit een paar minuten. Blus af met het flesje Kriek en doe de kruidnagel, jeneverbessen, limoensap, kaneel en roze peperbessen erbij. Als het weer kookt doe je de bouillon erbij en de druiven. Konijn weer toevoegen en op laag vuur 2 uur stoven. Keer de bouten regelmatig. Voeg eventueel wat water toe als het vocht teveel is verdampt.

Als bouten na twee uur gaar zijn neem je ze uit de pan en houd je ze warm in folie. Zeef het vocht en kook het op hoog vuur in. Eventueel binden met klontjes boter of allesbinder. Konijn weer even warmen in de saus. Serveer de konijnenbouten op een bord met de saus erover. Daarbij frites of gebakken aardappeltje en een bijgerecht van salade of groente.

