Konijn

Ingrediënten (4 personen)

- 1 konijn
- 1 ui
- 3 appelen
- 1 el. mosterd
- 1 blokje vleesbouillon

Omschrijving

1. Kruid de stukken konijn met peper en zout en varkenskruiden (bv. Verstegen) en plaats in een braadpan met boter. Laat de kanten goudbruin bakken op een redelijk hoog vuur.
2. Snijd ondertussen de ui en laat aanstoven met olijfolie in een grote kookpot.
3. Snijd de appelen in stukjes en voeg toe bij de ui.
   Voeg ook de mosterd en het blokje vleesbouillon toe.
   Meng alles door elkaar.
4. Nadat alle stukken konijn goudbruin gebakken, mag je deze toevoegen bij de kookpot.
5. Doe een beetje water in de braadpan om de restanten los te maken en voeg toe aan de kookpot
6. Laat alles op een zacht vuur minimaal 1,5 uur sudderen.
7. Tip: Indien de saus te lopend is kan je het konijn er even halen en met bindmiddel (Maizena) de saus wat dikker maken. Voeg daarna het konijn er terug bij.