

Licht romig stoofpotje met konijn, mosterd en appel

Datum:	17-10-2011
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Jan Vercoulen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Stoofpotje:
- 6 Elstar appels
- 8 konijnenbouten (totaal ca. 1800g)
- 12 sjalotjes, in partjes
- 4 eetl. grove mosterd
- zout
- versgemalen peper
- 6 eetl. boter
- 2 theel. gedroogde dragon
- 2 flesjes oud bruin bier
- 1 rundvleesbouillonblokje
- 200 ml kookroom

Aardappelpuree:
- 1 kg kruimige aardappelen
- zout
- peper
- nootmuskaat
- 25 g boter
- 1 / 1,5 dl melk
- 3 uien

Spruitjes:
- 1 kg spruitjes
- zout
- klont boter
- 60 g walnoten

Bereidingswijze:

Stoofpotje:

Schil 4 appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in blokjes.
Smeer de konijnenbouten in met mosterd en bestrooi ze met zout en peper. Verhit de boter in een braadpan, bak de bouten rondom bruin en neem ze uit de pan. Fruit in het achtergebleven braadvet de sjalot met blokjes appel en dragon ca. 3 min.
Leg de bouten terug in de pan en verwarm het bier met een verkruimeld bouillonblokje met het vlees mee. Stoof alles ca. 1 uur en 25 minuten afgedekt op zacht vuur.
Was de overgebleven 2 appels en snijd deze in vieren. Verwijder het klokhuis en snijd de appel met schil in schijfjes. Voeg deze met de kookroom toe aan het stoofpotje. Laat 5 min. zonder deksel zachtjes inkoken. Breng op smaak met zout en peper.

Aardappelpuree:

Doe de aardappels in de pan met kokend water. Draai het vuur pas lager als alles weer kookt. Het duurt 18 tot 20 minuten voordat de aardappels gaar zijn. Prik met een vork in de aardappels om te controleren of ze goed gaar zijn. Neem de pan van het vuur en giet het kookvocht af (eventueel met behulp van een vergiet). Schudt de aardappels in de pan even heen en weer en laat de aardappels goed drogen. Stamp de aardappelen fijn met een stamper. Voeg de melk en boter toe aan de puree.

Roer alles er goed door heen. Eventueel kun je een mixer gebruiker om het mengsel luchtig te kloppen. Voeg ten slotte peper, zout en nootmuskaat toe.
Maak de uien schoon en snij ze in ringen. Bak je in een pan totdat ze glazig zijn. Voeg peper en zout naar smaak toe. Serveer de uienringen bovenop de aardappelpuree.

Spruitjes:
Snijd een plakje van de onderkant van het spruitje en verwijder de buitenste blaadjes. Was de spruitjes en kook ze in licht gezouten water ongeveer 7 – 10 minuten, afhankelijk van de grootte. Hak de walnoten grof. Giet de spruitjes af en schut ze om met een klont boter. Bestrooi met de walnoten.