



In bier gestoofde konijnenbout met gekonfijte vruchten en een Hasselback aardappel

Datum: 07-12-2015
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Konijn:

- 2 dl olijfolie
- 8 konijnenbouten
- 2 tenen knoflook (gesnipperd)
- 1 ui (gesnipperd)
- 2 eetl. tomatenpuree
- 4 flesjes Gerarnus Blond bier
- 400 g gedroogde vruchten
- handje basilicum
- zout
- gemalen peper

Hasselback aardappelen:

- 8 grote, vastkokende aardappels
- 2 bekercs creme fraiche
- 2 lente uitjes
- 8 strips bacon
- 2 klontje boter
- zout

Bereidingswijze:

Konijn:

Verhit een sauspan op hoog vuur. Voeg de olie toe en braad de konijnenbouten aan tot ze kleuren. Breng ze op smaak met zout en gemalen peper, maar blijf wel bakken en regelmatig keren. Voeg de gesnipperde knoflook en ui toe en zet het vuur lager. Voeg de gedroogde vruchten en de tomatenpuree toe. Blus het geheel af met het bier, totdat het net onderstaat. Breng het geheel aan de kook en doe de deksel op de pan. Zet het vuur laag en laat het rustig 2 uur pruttelen.

Hasselback aardappelen:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg een aardappel in een grote houten of metalen lepel. Maak met een scherp mes inkepingen in de aardappel, ongeveer 3-6 mm van elkaar af, maar snij de aardappelen niet helemaal door (de lepel houdt als het goed is je mes tegen). Verdeel de boter over de aardappels en strooi er wat zout overheen. Bak de aardappels in 45 minuten gaar. Bak ondertussen de baconstrips gaar en hak in kleine stukjes. Snijd ook het lente uitje in ringetjes. Haal de aardappels uit de oven en schep op alle vier een flinke lepel creme fraiche. Verdeel vervolgens de uitjes en bacon over de aardappel.

Serveren:

Verdeel het vlees over de borden, samen met de gekonfijte vruchten. Leg er een aardappel bij en maak het af met de saus en wat blaadjes basilicum.