



Uit oma's keuken

Konijn volgens oma met appelstroop en peperkoek

2 PERSONEN



60 minuten

DIT HEB JE NODIG

Vorbereiding

- 450 g konijnenbout
- 250 g azijn
- 500 ml water
- 1 ui
- 2 laurierblaadjes
- 2 kruidnagel
- 50 g roomboter

Bereiding

- 2 uien
- 2 laurierblaadjes
- 2 kruidnagel
- 1.5 el appelstroop
- 1 plak ontbijtkoek



ZO MAAK JE HET

Vorbereiding

1. Zet het konijn 2 dagen van tevoren in een pan met marinade van 1 beker azijn en 2 bekers water, met 1 gesneden ui, 2 laurierblaadjes en 2 kruidnagels.

Bereiding

2. 's Morgens laat u de konijnenbouten uitlekken in een vergiet en dep ze droog met keukenpapier of een schone theedoek.
3. Braad het konijn bruin in een grote braadpan in boter.
4. Bestrooi de stukken met zout en peper.
5. Haal vervolgens de stukken konijn uit de pan.
6. Fruit 2 fijngesnipperde uien in het vet dat in de pan zit.
7. Voeg daarna 2 laurierbladeren, 2 kruidnagels, 1½ el appelstroop (naar smaak) en 1 snee ontbijtkoek toe.
8. Roer alles goed door tot alle ingrediënten opgelost zijn en de saus goed heet is.
9. Leg daarna de stukken konijn er weer in en roer af en toe om.
10. Pas op dat de saus en het konijn niet aan de bodem plakken.
11. Laat het op een klein pitje sudderen tot het vlees iets loslaat van het bot.
12. Maak de saus af op smaak met suiker, zout, eventueel port, madeira of andere rode wijn en bind het met allesbinder of aardappelmeel (maak de saus niet te dik).

TIP: Geef je konijnenstoof extra diepgang door het te marineren in azijn en kruiden. Braad vervolgens de konijn bouten bruin en maak een heerlijke saus van ui, laurierblad, kruidnagel, appelstroop en ontbijtkoek. Laat het sudderen tot het vlees zacht is en geniet van deze ouderwetse lekkernij.

BRON: [jumbo.nl](https://www.jumbo.nl)