



Konijn op Italiaanse wijze

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Konijn en saus 1 kg konijnenbout Peper en zout Bloem Boter geklaard 200 g ui 2 tenen knoflook 100 g bleekselderij 1 stengel 2,5 dl rode wijn 7,5 dl wildfond (let op: verhouding fles aanhouden =20 ml per liter) 1 st sinaasappel 30 st gedroogde tomaat 5 blaadjes salie 2 el suiker 2 el amandelmeel 2 el rozijnen 1 el pure chocolade peper en zout</p>	<p>Konijn en saus Bestrooi de konijnenbouten met peper en zout en wentel ze door de bloem. Gebruik de witte langwerpige stoofpan. Braad de konijnenbouten aan in boter tot ze mooi bruin zijn en haal ze uit de pan. Voeg eventueel nog wat boter toe en bak de gesnipperde ui, knoflook en de kleingesneden bleekselderij in het braadvocht. Blus af met rode wijn. Doe de wildfond, geschildde sinaasappel (in parten gesneden), gedroogde tomaat, de salie blaadjes en de suiker erbij en breng tegen de kook. Voeg de konijnendelen toe en gaar het konijn 2 uur met de deksel op de pan op een laag vuur. Haal het gare konijn en tomaat partjes uit de saus en bewaar voor garnering. Zeef de saus. Breng deze opnieuw aan de kook en laat 15 minuten inkoken. Roer amandelmeel en de pure chocolade door de saus. Laat nog 5 minuten zachtjes koken tot saus goed bindt. Zeef de saus door een bolzeef. Voeg de rozijnen toe en laat ca. 5 minuten zachtjes doorkoken, zodat de rozijnen zacht worden. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar tot gebruik. Pluk het vlees van de botten en bewaar dit afgedekt in de warmkast.</p>
<p>Gremolata 6 takjes bladpeterselie 1 st citroen 5 g knoflook 1 teen 4 el olijfolie Zout</p>	<p>Gremolata Hak de takjes peterselie zeer fijn. Rasp de schil van de citroen. Snijd de knoflook zeer fijn. Meng de peterselie in een kom met een halve tl citroenrasp, knoflook, olijfolie en zout. Voeg naar smaak nog meer citroenrasp toe.</p>
<p>Serranoham 5 plakjes serranoham</p>	<p>Serranoham Verwarm de oven voor op 110 °C. Bedek een bakplaat met vetvrij papier. Leg daarop de plakjes serranoham. Leg ze strak en plat zonder kreukels neer en laat tussen de plakjes onderling tussenruimte. Bedek de plakken met een tweede vel vetvrij papier. Druk het lichtjes aan. Laat ze in een oven drogen tot status krokant en goudbruin in circa 1 uur.</p>
<p>Risotto 1 mespunt saffraandraadjes 1 dl witte wijn 1 st sinaasappel 100 g sjalot 2 st</p>	<p>Risotto Week de saffraan in de witte wijn. Rasp een kwart van de sinaasappelschil, pers het sap uit de sinaasappel en roer de rasp erdoorheen. Fruit de sjalot in de boter en voeg de rijst toe. Bak deze kort.</p>

MENU December

<p>boter 300 g risottorijst 1 ltr kippenbouillon zie recept mosterdsoep</p>	<p>Blus af met saffraan-wijn en het sinaasappelsap. Kook de risotto al roerend langzaam gaar met lepel voor lepel toevoeging van de hete bouillon. Houd wat bouillon apart voor afwerking.</p>
<p>Eindbewerking 20 blaadjes salie Zonnebloemolie Bruine roux (in poeder vorm) 30 g roomboter 5 plakjes serranoham</p>	<p>Eindbewerking Bak 20 blaadjes salie in een pan met wat olie. Verwarm de saus en bindt eventueel met bruine roux. Verwarm de risotto door wat hete kippenbouillon te gebruiken. Meng er de roomboter door.</p> <p>Presentatie Vul een ring van Ø 8 cm op het bord met smeuge risotto, vul de ring verder af met enkele flinke stukken konijn. Verdeel de saus rondom de risotto. Leg 3 gedroogde tomaatjes in de saus. Leg op het konijn een gedroogd stukje serranoham en een tl gremolata. Leg als laatste 2 blaadjes salie erbij.</p> <div data-bbox="644 846 1270 1301" data-label="Image"> </div>