



Recept Tam konijn-van-de-heer-der-huizes

Ingrediënten

- 4 konijnenbouten
- Boter of margarine
- Bloem
- 1 glas droge witte wijn
- Scheutje water
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 6 kleine gefruite uitjes
- Tijm
- Snufje dragon
- Vers gemalen peper
- Zout
- 1 pond tomaten
- ½ pond champignons
- Blikje haricots verts
- Gesnipperde peterselie
- 4 kopjes noedels
- 1 ons geraspte kaas



Bereiding

Schroei de konijnenbouten in de boter rondom bruin. Bestrooi met bloem. Roer er de wijn en water door. Voeg de tomatenpuree, de gefruite uitjes, tijm, dragon, peper en zout toe. Laat langzaam gaar worden. Kook de noedels gaar en roer er een flinke klont boter door.

Tip

Serveer met (ontvelde) gesmoorde tomaten, gebakken champignons, gewarmde 'haricots verts' en - apart in een schaalje - de geraspte kaas. 'Versier' de drie groenten met even meegewarmde peterselie.