

Ingrediënten voor 4 personen

1 panklaar konijn 4 plakken
bladerdeeg van 10x10 cm ? I
fond of kippenbouillon 1
courgette 1 dikke wortel 1 bussel
boterraapjes 1 takje tijm 50 g
koriander peper, zout

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Ragout van konijn met groenteparels

Bereidingswijze

Steek met een aardappellepeltje kleine parels uit de courgette, wortel en raapjes. Blancheer de groentjes apart in kokend water, maar laat ze krokant. Spoel ze meteen onder de koude kraan. Voeg de korianderkorrels bij de fond en laat 20 minuten trekken. Zeef door. Snijd de konijnenfilets en andere mooie witte stukken zonder botjes in reepjes van 2 cm en bak ze gaar in een tafelpan. Kruid met peper, zout en tijm en overgiet met de koriandersaus. Voeg pas op het laatst de groenteparels toe en laat indikken. Bak intussen de bladerdeegplakjes van 10x10 cm in de op 180 C voorverhitte oven gedurende 20 minuten. Snijd ze meteen na het bakken open en vul ze met de konijnenragout.