



Hoofdgerechten

Gebakken konijnenfilets met spinaziestoemp

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram konijn (filets, ontvlied)
800 gram aardappelen (loskokende)
300 gram spinazie (bladspinazie)
scheutje melk
50 gram boter
klontje boter
nootmuskaat
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de geschilde aardappelen gaar in een ruime pot met licht gezouten water. Spoel de spinazie schoon. Stamp de aardappelen grof en breng ze op smaak met wat boter, geraspte nootmuskaat en zout. Meng er de spinazie in delen doorheen en laat het groen wat slinken en garen op een zacht vuur.

Smelt een klont boter in een braadpan op een matig vuur. Bak de konijnenfilets en geef ze een goudbruin korstje.

Snij de filets in brede plakken en serveer ze bovenop de verse stoemp.

Nog graag een lekker sausje erbij?

Snij een ui fijn. Bak 200g spekblokjes goudbruin in een pan met een scheutje olijfolie. Voeg de stukjes ui toen en roer tot ze glazig zijn. Doe 100g perenstroop en een flesje bruin bier erbij. Roer en laat de saus 5 tot 10 minuten pruttelen op een matig vuur.



Aanbevolen door

