



Hoofdgerechten

Rabbit burger met barbecuesaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 konijnenbouten
30 gram kandijnsuiker (donkere)
30 gram grillkruiden
scheutje olijfolie
4 broodjes

Voor de barbecuesaus

1 ui
100 gram kandijnsuiker
100 gram honing
3 deciliter bruin bier
2 deciliter ketchup
5 centiliter sojasaus
scheutje tabasco (naar smaak)

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor tot 150°C. Maak de 'spice rub' door de grillkruiden, bruine suiker en een scheut olijfolie goed te mengen. Wrijf de konijnenbillen royaal in met de halfdroge mix. Leg de gekruide bouten in een ovenschaal, dek ze af met aluminiumfolie en laat ze 2,5 uur garen in de oven.

Bereid intussen de barbecuesaus: snipper de ui zo fijn mogelijk en stoof ze op een matig vuur met de ketchup, de bruine suiker, het bier, de honing, de sojasaus en een beetje tabasco. Laat de saus 30 minuten pruttelen op een zacht vuur, tot ze voor de helft is ingekookt.

Pluk het vlees van de gare bouten, snij het eventueel fijn en roer er een deel saus doorheen. Serveer porties 'pulled rabbit' tussen verse broodjes.

Tip: Toast de broodjes in een warme oven en voeg wat smakelijk groen toe. Gebruik fris selderloof, reepjes knapperige ijsbergsla of pittige waterkers.

