



Hoofdgerechten

Zuiderse konijnrollade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 eetlepel wit broodkruim (of paneermeel)
handvol rozijnen (uurtje geweld in water)
300 gram gehakt (gemengd)
2 konijn (filets)
ras el hanout
4 lente-uitjes
12 speklapjes
1 ei
peper
zout

Bereidingswijze

Meng het gehakt met de fijngehakte lenteuitjes, de geweldde rozijntjes en kruid naar smaak. Doe er het ei bij en het paneermeel en meng tot je een mooi geheel krijgt. Leg nu de sneetjes spek naast elkaar op een plat oppervlak. Kruid de konijnenfilets met peper en zout, snij ze doormidden en leg ze open op het spek. Leg een worstje van het gehakt erop en rol alles dicht.

Zorg dat de barbecue goed heet is, en grill de rollades lang elke kant op de barbecue, tot het spek een mooi kleurtje heeft. Verplaats de rollades dan naar een minder heet plekje op de barbecue en laat ze een kwartier rustig garen.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

