



Hoofdgerechten

Konijn met mangochutney

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 konijn (filets)
4 eetlepels olijfolie
2 eetlepels graanmosterd
4 eetlepels mangochutney
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel gember (gehakt)
1/2 theelepel paprikapoeder

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten behalve het vlees onder elkaar. Wrijf hier de konijnfilets mee in en leg ze in een ovenschotel. Ongeveer 3 uur laten marineren in de koelkast. Haal het vlees een uur voor gebruik uit de koelkast. Plaats het daarna 20 minuten in een voorverwarmde oven van 205°.

Opdienen met extra chutney, een fris slaatje, brood en/of krielaardappeltjes in de schil. Je kunt kip, witte vis, en lamsvlees ook op deze manier bereiden.

Keukenbenodigdheden

Oven

