



# Konijn op grootmoeders wijze



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

200 gram gerookte spekreepjes  
1 konijn  
peper en zout  
boter  
2 uien (gepeld en grof gesneden)  
2 eetlepels bloem  
1 flesje Leffe bruin  
100 gram rozijnen (geweld\*)  
2 takjes tijm  
2 blaadjes laurier  
1 koffielepel suiker  
4 kruidnagels  
2 koffielepels kaneel  
1 koffielepel nootmuskaat  
mosterd

## Bereidingswijze

- 1.** Bak de spekreepjes krokant en laat ze uitlekken op keukenpapier.
- 2.** Kruid het konijn met peper en zout.
- 3.** Verhit boter in een pan en bak de stukken konijn goudbruin.
- 4.** Voeg de ui toe en laat meestoven. Bestrooi met bloem. Schep om en giet het bier erbij.
- 5.** Voeg de spekblokjes, rozijnen, tijm, laurier, suiker, kruidnagels, kaneel en nootmuskaat toe en laat 1 à 1,5 uur op een zacht vuurtje stoven, tot het vlees gaar is.
- 6.** Breng op smaak met peper, zout en mosterd.



## **\*Rozijnen wellen**

- 7.** Verhit water tot het kookpunt. Doe de rozijnen in een kommetje en schenk er zoveel warm water op tot de rozijnen onder staan.
- 8.** Laat vijf minuten staan. Zorg dat het water niet té heet is!