



HAZENPEPER

🕒 145 MIN

👤 4 PERSONEN



INGREDIËNTEN

- 4 hazenbouten
- 100 g spekblokjes
- 250 g champignons, in partjes
- 30 zilveruitjes, gepeld
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes knoflook, gehalveerd
- 2 el vloeïende bloem
- 1 snufje kristalsuiker
- 1 el aalbessengelei
- 600 ml gevogeltebouillon
- 100 ml cognac
- 4 klontjes boter

2 takjes tijm
1 laurierblaadje
peper en zout

BEREIDING

- 1 Kruid het vlees met peper en zout. Bak goudbruin in een klontje boter. Zet opzij. Bak in dezelfde pan de spek knapperig. Laat uitlekken op keukenpapier en giet het spekvet weg.
- 2 Stoof in dezelfde pan de ui en de champignons in een klontje boter. Strooi er de bloem bij en schep goed om.
- 3 Blus met de cognac en roer om. Leg er de hazenbouten en het spek bij. Voeg er de knoflook, de tijm en de laurier aan toe. Giet hierover de bouillon tot alles net onder staat. Laat 2 uur afgedekt stoven op een laag vuur tot het vlees zacht is.
- 4 Stoof de zilveruitjes aan in een klontje boter. Breng op smaak met suiker en wat zout. Leng aan met water tot ze net onder staan. Laat het onafgedekt verdampen op een hoog vuur. Voeg er opnieuw een klontje boter aan toe en laat stoven tot de uitjes licht gekleurd zijn.
- 5 Haal de hazenbouten en spek uit de pot en zet opzij. Zeef de saus.
- 6 Breng de gezeefde saus weer aan de kook en voeg er de aalbessengelei aan toe. Kruid naar smaak met peper en zout. Doe het vlees, het spek en de zilveruitjes bij de saus en laat enkele minuten goed doorwarmen. Serveer warm.

VOEDINGSWAARDEN

Calorieën	847.04 kcal
Koolhydraten	13.82 g
waarvan suikers	7 g
Vet	51.51 g
waarvan verzadigd	24.49 g
Proteïnen	69.59 g
Vezels	3.31 g

