



## Civetsaus, basis Stoverijen & Poivrade

FORUM  
culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig!

## KONIJNFRICASSÉE "STEPH"<sup>(1)</sup>

[rode Wijn - 4 Vruchten - Peperkoek]

rc280710.251109.201109C131109

### Ingrediënten voor ong. 10 pers.:

- ◇ 1,8 kg (±10 st.) Konijnenbouten (of 2 konijnen z. kop)
- ◇ 20 g **Haco** Smaakverrijker voor Gevogelte & wit vlees
- ◇ ≥750 ml Water
- ◇ 750 ml rode Wijn
- ◇ 250 ml rood Druivensap (in fles of tetrabrik)
- ◇ 250 ml Ananassap (in fles of tetrabrik)
- ◇ 240\* g Perzikenblokjes op siroop \*(siroop inb.)
- ◇ 240 g (±6 soeplepel) Veenbessenconfituur
- ◇ 1,5 g (½) Kaneelstok
- ◇ 60 g **Haco** Bruine Kalfsfond
- ◇ 80 g (±3 sn.) Peperkoek
- ◇ 140 g **Haco** Civetsaus, basis stoverijen
- ◇ 3,6 kg netto -  RENDEMENT

### Bereiding:

1. De konijnenbouten in een pan kleuren (met boterolie), met de kruiden bestrooien en reserveren.
2. Water, de helft van de wijn, fruitsappen, perziken (met de siroop), confituur en kaneel aan de kook brengen.
3. Los de civetsaus met de 2de helft van de wijn op tot een gladde massa, en reserveer.
4. Voeg de Bruine Kalfsfond in de warme vloeistof toe en laat 2 min. sudderen.
5. Voeg het vlees en de in stukjes gesneden peperkoek toe en breng opnieuw eventjes aan de kook.
6. Dek de stoofpan met aluminiumfolie en zijn deksel af. Plaats ze in een oven op 180°C.
7. Laat het stoofpotje in de oven ongeveer 60 minuten stoven en haal de konijnenbouten eruit.
8. Voeg het mengsel van Civetsaus en wijn in het kooknat toe.
9. Breng de saus opnieuw aan de kook en laat 5 minuten sudderen.
10. Controleer de binding en de kruiding.

□ hj100902



— van kok ... tot kok —

- > Als u wil dat het vlees van de konijnenbouten donkerder word (meer wildachtig!) voeg het mengsel van Civetsaus en wijn in het begin van de bereiding samen met de Kalfsfond in de saus toe.
- > Voor een "voller" smaak voeg 120 g **Indasia** "Fungi Cranberry" toe i.p.v. de Veenbessenconfituur.
- > Voor de liefhebbers van een nog meer "fruitige" smaak vervang de Veenbessenconfituur door Aardbeienconfituur en voeg, na bereiding, nog 40 ml Limoensap en 80 ml Bosaardbeienlikeur (Dolfi®) toe.

<sup>(1)</sup> In samenwerking met Stephanie B.