

Ingrediënten (4 personen)

- 1 konijn
- 1 ui
- 3 appelen
- 1 el. mosterd
- 1 blokje vleesbouillon

Omschrijving

- 1.** Kruid de stukken konijn met peper en zout en varkenskruiden (bv. Verstegen) en plaats in een braadpan met boter. Laat de kanten goudbruin bakken op een redelijk hoog vuur.
- 2.** Snijd ondertussen de ui en laat aanstoven met olijfolie in een grote kookpot.
- 3.** Snijd de appelen in stukjes en voeg toe bij de ui.
Voeg ook de mosterd en het blokje vleesbouillon toe.
Meng alles door elkaar.
- 4.** Nadat alle stukken konijn goudbruin gebakken, mag je deze toevoegen bij de kookpot.
- 5.** Doe een beetje water in de braadpan om de restanten los te maken en voeg toe aan de kookpot
- 6.** Laat alles op een zacht vuur minimaal 1,5 uur sudderen.
- 7.** Tip: Indien de saus te lopend is kan je het konijn er even halen en met bindmiddel (Maizena) de saus wat dikker maken. Voeg daarna het konijn er terug bij.