



Konijn met pruimen

Malse stukken konijn zachtjes gestoofd in bruin bier met zoete pruimen. Een echt Vlaams zondagsgerecht met een diepe, licht zoetzure saus.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	75'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 1 konijn in stukken (ongeveer 1,2 kg)
- 200 g gedroogde pruimen zonder pit
- 2 uien
- 33 cl bruin bier
- 250 ml water
- 2 eetlepels bloem
- 1 eetlepel bruine suiker
- 1 sneetje peperkoek met mosterd
- 50 g boter

1 laurierblad
2 takjes tijm
zout en peper

Bereidingswijze

1. Kruid de konijnstukken met zout en peper en wentel ze door de bloem.
2. Smelt de boter in een stoofpot en bak de stukken rondom goudbruin op middelhoog vuur (8 minuten). Haal ze uit de pot.
3. Snipper de uien en stoof ze 5 minuten glazig in het bakvet.
4. Leg de konijnstukken terug, giet het bier en het water erbij en voeg laurier, tijm en suiker toe. Breng aan de kook.
5. Bestrijk de peperkoek met mosterd en leg hem bovenop. Zet het deksel op de pot.
6. Laat alles 45 minuten zachtjes stoven op laag vuur.
7. Voeg de pruimen toe en stoof nog 20 minuten tot het konijn mals is en de saus bindt.
8. Proef bij, verwijder laurier en tijm en serveer met gekookte aardappelen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)