



## Konijn op zijn Vlaams met Trappist

*Malse konijnenbouten die zachtjes stoven in donkere trappistenbier met ui en tijm, tot het vlees van het bot valt.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>120'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 1 konijn in stukken (of 4 konijnenbouten)
- 3 uien
- 50 gr boter
- 2 eetlepel bloem
- 330 ml donker trappistenbier
- 250 ml gevogeltebouillon
- 1 eetlepel mosterd
- 2 laurierblaadjes
- 3 takjes tijm

1 eetlepel bruine suiker

peper en zout

## Bereidingswijze

---

- 1.** Dep de konijnenstukken droog en kruid ze met peper en zout. Wentel ze licht door de bloem.
- 2.** Bak het konijn in de boter rondom mooi goudbruin en haal het uit de pot.
- 3.** Snipper de uien en stoof ze in hetzelfde vet zacht en glazig.
- 4.** Leg het konijn terug bij de uien en giet het trappistenbier en de bouillon erbij.
- 5.** Voeg de mosterd, laurier, tijm en suiker toe en breng zachtjes aan de kook.
- 6.** Dek af en laat op een laag vuur 1,5 tot 2 uur stoven tot het vlees boterzacht is.
- 7.** Haal het konijn eruit, laat de saus indien nodig even inkoken tot ze mooi bindt.
- 8.** Proef en kruid bij, leg het konijn terug in de saus en dien op met krieltjes of brood.

---

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