

INGREDIËNTEN

- 2 stukken konijnenrug
- 1 kg. aardappelen
- rode kool + 2 appelen
- noordkrieken op siroop - vanillepudding
- 1/2 l Haspengouwse witte wijn
- verse zilveruitjes
- tuinkers, paneermeel, amandelschilfers
- boter

BEREIDING

- Bak de konijnenrug aan in wat boter en voeg de zilveruitjes toe. Laat even stoven.
- Voeg de Haspengouwse witte wijn toe en laat verder garen.
- Schil de aardappelen en kook ze.
- Pureer de aardappelen (voeg wat melk en 2 eierdooiers toe) en modelleer in de vorm van peertjes. Wikkel de peertjes in het paneermeel en de amandelschilfers (het steeltje van de peer maak je met een stukje spaghetti) en frituur ze.
- Was en snipper de rode kool, schil de appels en laat samen gaarstoven.
- Bind de noordkrieken (samen met de siroop) met de vanillepudding.



Recept

KONIJNENRUGGETJE MET NOORDKRIEKEN EN HASPENGOUWSE WITTE WIJN

