

Hazenpeper met witloof



Ingredienten

Garnituur:

- 8 stronkjes grondwitloof
- 8 spruitjes
- 10 girollen
- 100 gr veenbessen
- 3 el Suiker
- 100 gr ganzenlever

Marinade:

- 2 stengels selder
- 2 wortelen
- 2 uien
- 1 tl jeneverbesjes
- 1 tl peperbollen
- 1 tl tijm
- 4 kruidnagels
- 4 laurierblad
- 2 teentjes knoflook
- 350 ml rode wijn
- 10 hazenschouders
- 150 ml cognac
- 100 ml azijn
- 250 ml wildfond
- 1 el veenbessenconfituur
- 1 peper, zout, olijfolie

Bereiding

Bereiden:

Doe alle ingrediënten voor de marinade samen in een kom met de hazenbouten.

Laat 24u afgedekt marineren in de koelkast.

Haal de hazenschouders uit de marinade, dep ze droog en kleur ze aan in een scheutje olijfolie. Kruid met peper en zout.

Haal de boutjes uit de pan en kleur vervolgens de groenten uit de marinade aan.

Overgiet met cognac en azijn, voeg de hazenboutjes terug toe en laat even inkoken.

Doe er als laatste nog de marinade en de wildfond bij.

Breng het geheel aan de kook en zet de pot gedurende 3 uur in een voorverwarmde oven van 180 graden.

Snij de stronkjes witloof in twee en verwijder de harde kern.

Hak het witloof in reepjes en stoof het vervolgens aan in een klontje boter. Kruid met peper en zout.

Haal de blaadjes van de spruitjes en blancheer ze kort in kokend, gezouten water.

Spoel ze af onder ijskoud water en zet ze even aan de kant.

Breng de veenbessen aan de kook met drie eetlepels suiker.

Snij de ganzenlever in kleine blokjes.

Haal de hazenpeper uit de oven en pluk het vlees van de beentjes.

Zet de jus opnieuw op het vuur om in te koken. Breng op smaak met peper, zout en een lepel veenbessenconfituur.

Haal de saus door de zeef en voeg de stukjes haas terug toe.

Maak de girollen proper en bak ze aan in een klontje boter. Kruid met peper en zout.

Voeg net voor het serveren de spruitjes nog even toe.

Serveren:

Neem een diep bord en leg er een lepel van het gestoofde witloof in.

Schep hier bovenop de hazenpeper, de girollen en de spruitjes.

Werk af de veenbessen en de blokjes ganzenlever.