

Coniglio dell'Artussi (gevuld konijn)



Ingredienten

- 2 konijnenruggen
- 1 kleine romanesco
- 400 g groene asperges
- 2 wortelen
- 200 g gerookt spek in sneetjes
- 2 el boter
- 30 cl droge witte wijn
- 2 – 3 snuifjes gedroogde oregano
- 5 cl room
- geraspte wortel

Bereiding

Recept voor 4 personen

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Spoel de konijnenruggen en dep droog. Verdeel de romanesco in roosjes en blancheer 5 minuten in kokend gezouten water. Verwijder de taaie uiteinden van de groene asperges. Schil de wortelen en snij in staafjes. Blancheer de asperges en de wortelen 4 minuten in kokend gezouten water.
3. Spreid de sneetjes spek uit op een werkvlak, zodat ze elkaar licht overlappen. Leg er de konijnenruggen op met het vel naar onderen. Kruid met peper en zout. Verdeel er de romanesco, de wortelen en de helft van de asperges over. Rol op en bind op met keukengaren.
4. Schik de konijnenrolletjes in een braadslee. Verdeel er de in blokjes gesneden boter over en giet er de witte wijn over. Bak 25 minuten in de oven.
5. Giet de baksappen in een pannetje met de oregano en de room. Laat inkoken tot een smeùge saus. Kruid met peper en zout. Warm de rest van de groene asperges op in een stoommandje. Verwijder het keukengaren en versnij de konijnenrolletjes. Verdeel samen met de groene asperges over borden. Lepel er de wittewijnsaus over en werk af met geraspte wortel.