

# Bitterballen van hazepeper



## Ingredienten

### hazepoep:

- 1 kg hazenschouders
- 75 cl rode wijn
- 125 g wortel
- 125 g ui
- 5 st jeneverbessen
- 1 takje tijm
- 1 teentje knoflook
- 1 st laurierblad
- 0.5 l Kalfsfond
- 20 g boter
- 25 g bloem

### bitterballen:

- 100 g ui
- 30 g boter
- 350 g hazepoep
- 50 g veenbessen
- 50 g chocolade (fondant)
- 1 st eieren
- 300 g gedopte, ongezoeten pistachenoten, grofgehakt

## Bereiding

### Bereiden:

## Hazenpeper:

Marineer de billen 24 uur in 1 liter rode wijn met de fijngesneden groenten, enkele jeneverbessen, het takje tijm, het knoflookteentje en een blaadje laurier. Haal de billen uit de marinade, dep ze droog en kleur aan in een gietijzeren pan. Voeg de uien, wortelen, tijm, look en laurier er weer bij en laat nog even zweten. Bevochtig met de helft van de marinade, de poivradesaus en de kalfsfond. Zorg ervoor dat de billen onderstaan. Breng aan de kook en schuim af. Laat gedurende 3 uur sudderen op een klein vuurtje of plaats in een oven van 160 °C. Neem de pan van het vuur of uit de oven en laat lichtjes afkoelen. Pluk het vlees van de billen en zet opzij. Zeef de saus en kook in tot de gewenste smaak is verkregen. Maak ondertussen een bruine roux. Kleur een klontje boter bruin, voeg er de bloem aan toe en roer stevig door elkaar. Laat de roux op een matig vuur volledig droog worden om te vermijden dat de hazenpeper een bloemsmaak krijgt. Bind de ingekookte jus met de roux en laat even goed doorkoken. Giet de saus over het vlees en warm weer op.

TIP: Laat het stoofpotje een nachtje koel staan; zo krijg je meer smaak in het potje.

## bitterballen:

1. Fruit de gehakte ui in de boter tot deze glazig is.
2. Voeg bloem toe en blijf roeren. Laat de bloem een paar minuten garen.
3. Voeg de hazenpeper toe en gaar al roerend tot het indikt.
4. Schep de roux op een bord, bestrooi met de cranberrystukjes en de chocolade. Laat in de koelkast helemaal afkoelen.
5. Rol van de roux balletjes ter grote van een walnoot.
6. Rol door de bloem, ei en pistachenoten. Laat ze goed opstijven in de koelkastuks
7. Verwarm frituurolie tot 180°C en bak de bitterballen goudbruin en krokant.

serveer met een crème van knolselder en gehakte gedroogde cranberries (veenbessen)

bron: <https://njam.tv/recepten/hazenpeper-met-een-creme-van-knolselder>  
<https://www.sligro.nl/recepten/2015/10/bitterballen-hazenpeper.html>