

KOOK MEESTERS

recept

BENODIGDHEDEN

1,5 kg hazenbout
100 gram boter
Bloem
300 ml rode port
1 liter wildjus
1 ui
1 winterpeen
2 laurierblaadjes
6 peperkorrels
zout
200 gram paddenstoelen
100 gram ontbijtkoek

Hazenpeper

Makkelijk en heerlijk winters recept.

BEREIDING

Bestrooi de hazenbouten met wat bloem en bak ze aan in een koekenpan met de boter. Doe de aangebraden bouten in een grote pan waar een deksel op kan. Bak in dezelfde koekenpan, waar je zojuist de haas in hebt gebakken de ui en de wortel en blus af met de rode port. Schenk dit samen met de wildjus en de kruiden over de hazenbouten en laat dit ongeveer 1,5 uur stoven op laag vuur. Zodra het vlees van het bot afvalt, kunnen we het plukken.

Doe het geplukte vlees weer terug in de pan, samen met de ontbijtkoek en de paddenstoelen. Laat dit nog eens 5 minuten op laag vuur stoven.

Serveer bijvoorbeeld met aardappelpuree en rode kool: klassiek lekker!
