Hoofdgerechten / Malta

Maltese konijnenstoofpot



Konijn gestoofd in rode wijn met knoflook en laurier. Het nationale gerecht van Malta.

Tijd 135 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,5 kg Konijn – gebroken
- ☐ 10 teentjes knoflook
- ☐ 2 stuks uien
- ☐ 600 g Aardappelen
- ☐ 2 stuks Wortelen
- ☐ Zout en peper — naar wens
- ☐ 500 ml Droge rode wijn
- ☐ 4 stuks Laurierblaadjes
- ☐ 3 eetlepels Tomatenpuree
- ☐ 200 g Erwten
- ☐ 60ml Olijfolie

Zo maak je het.

01 Bestrijk het konijn met de wijn, de helft van de knoflook en de laurierblaadjes en zet het een dag in de koelkast.

02 Haal het vlees eruit, droog het en bak het bruin in olijfolie. Bewaar de marinade.

03 Fruit de ui en de resterende knoflook tot ze zacht zijn, voeg de tomatenpuree toe en kook drie minuten.

04 Doe het vlees terug, giet de marinade erbij, breng op smaak en laat afgedekt een uur op laag vuur sudderen.

05 Voeg de aardappel en de wortel toe en laat nog vijfentwintig minuten sudderen.

06 Voeg de laatste tien minuten de erwten toe.

07 Schep wat van de saus af en maak er als voorgerecht spaghetti mee. Het vlees volgt.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Chattacha / CC BY 3.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / maltese-rabbit-stew