

Deze website maakt gebruik van cookies. Door gebruik te maken van deze website geeft u toestemming voor het plaatsen van cookies.

[Akkoord](#) [Meer informatie \(/privacy?_translate=nl\)](#)



PROEF **HEIST** (//aanmelden)
hier gemaakt, dat **smaakt**

(//)

[Home \(/\)](#) ● [Recepten \(/land/recepten\)](#) ● [Konijn Serafijn](#)

Konijn Serafijn

Ingrediënten

Ingrediënten voor 4 stuks

4 konijnenbillen

1 flesje [Serafijn donker \(/serafijn\)](#)

200 gr [sjalotten \(/groenten\)](#)

80 g bruine kandijnsuiker

200 gr gedoogde abrikozen

50 gr [verse boter \(/hoeveboter\)](#)

150 gr bloem

3 dl gebonden kalfsjus

1,2 kg witloof

1,2 kg [bloemaardappelen \(/aardappelen\)](#)

200 ml [karnemelk \(/melk\)](#)



Bereiding

Het konijn

Was de konijnenbillen in koud water en dep goed droog. Wentel deze vervolgens in gekruide bloem. Bak de bebloemde billen goudbruin in boter en leg deze in een ovenschotel. Bak in dezelfde pan de, in ringen gesneden, sjalotten en deglaçeer met de Serafijn donker. Voeg de kalfsjus en de gedoogde abrikozen toe. Breng de saus op smaak en giet over de konijnenbouten. Dek de ovenschotel af met zilverpapier en zet in de oven gedurende 75 à 90 minuten op een temperatuur van 160° C.

De witloofstoemp

Aardappelen schillen, koken en opbloemen. Witloof van de harde kern ontdoen en bakken in boter. Let op: kruiden als het witloof volledig gebakken is (anders komt er vocht vrij en krijg je

het witloof niet bruin gebakken). De aardappelen samen met gebakken willoof, boter en karnemelk opwerken tot een puree.



(htt



TOERISME

Postweg 6, 2220 Heist-op-den-Berg

T 015 25 15 82, toerisme@heist-op-den-berg.be

[Privacy \(/privacy\)](#) ● [Disclaimer \(/disclaimer\)](#) ● [Cookies \(/cookies\)](#)