



## 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 witloof, boter en karnemelk opwerken tot een puree.

**f**

(htt

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

● [Cookievoorkeuren](#)

