

## **ZOETE STOOFSCHOTEL MET KONIJN**

### **Benodigheden(6 personen)**

-1 konijn of 6 bouten -olie -10 sjalotjes (heel laten of middendoor snijden indien te groot) -8 knoflooktenen (heel laten) -5 kruidnagels  
-1 kaneelstokje -1 of 2 chilipepers (heel laten) -2 eetl sultana rozijnen -handvol gedroogde vijgen (gehalveerd) -1 eetl honing -1 dl wijnazijn -3 dl rode wijn -tijm, peper en zout

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>



### **Bereidingswijze**

-stukken konijn aanbakken met olie in de stoofpan en er terug uit nemen -sjalotten, knoflook, kruidnagels, kaneelstokje en chilipepers even laten bakken -sultana's, vijgen, honing en tijm er doorroeren -konijn terug in de pan -afblussen met azijn en wijn -stoven tot het konijn gaar is

### **bijgerecht**

bulgur met saffraan

300 gr bulgur in een kom doen 3 dl water met bouillonblokje en saffraan aan de kook brengen, over de bulgur gieten en 10 à 15 min laten trekken, indien nodig nog kokend water toevoegen.