



Recept 1: Hazenpeper met zilveruitjes

Voor 4-6 personen

4 dl rode wijn, 2 laurierblaadjes, 6 peperkorrels, kruidnagels,
4 takjes tijm, 750 gram -1 kg hazenpoelet (niet te kleine stukken)
100 gram grof gesneden boerensoepgroente, 40 gram boter, 1 ui, 2 plakjes ontbijtkoek,
1 pot wildfond, 2-3 eetlepels preisselbeerencompote (pot)
400 gram lintmacaroni (pappardelle of tagliatelle)
500-600 gram broccoli, 75 gram spekjes, 100 gram champignons; 50 gram zilveruitjes

Maak een marinade door de rode wijn te mengen met 4 dl koud water, de laurierblaadjes, gekneusde (met een nagel inkerven) peperkorrels, kruidnagels en tijm. Leg het hazenvlees in de marinade en voeg de soepgroenten toe. Laat dit, afgedekt, in de koelkast, 24 uur staan.

Laat het vlees uitlekken en dep het droog. (Marinade niet weggooiën)

Laat 40 gram boter in de pan uitbruisen en bak het vlees in porties op een hoog vuur aan. Bak de grof gesneden ui eventjes mee en blus het geheel met de gezeefde marinade. Doe de in stukken gesneden ontbijtkoek en de wildfond erbij en laat het ruim 1 ½ tot 2 uur op een laag pitje in de gesloten pan gaarstoven. (Wel regelmatig controleren of het vlees nog onder het vocht staat.)

Laat de saus, onafgedekt inkoken of bind het vocht eventueel bij. (Meng 2-3 theelepels maïzena aan met 1 eetlepel water en voeg dit al roerende toe.) Voeg de preisselbeerencompote toe. Schep de hazenpeper over in een ovenschaal en houd het warm in een oven van circa 80°C.

Kook de lintmacaroni beetgaar in ruim kokend water met zout en laat uitlekken. Maak de broccoli schoon en kook de roosjes beetgaar.

Bak de spekjes uit, voeg de schoongemaakte champignons en de uitgelekte zilveruitjes toe en bak een minuut of drie. Verdeel het mengsel voor het serveren over de hazenpeper.

Serveren met lintmacaroni en broccoli.
Voedingswaarde: ca. 470 kcal p.p.