

Konijnstoofpotje

ONDER BLADERDEEG

voor 4 personen • 50' bereidingstijd + 90 min. stoven

Ingrediënten * 4 plakjes bladerdeeg (diepvries)
* 4 konijnenbouten * 300 g kastanje-champignons * 1 ui, gesnipperd
* 2 teentjes knoflook, gesnipperd
* 2 takjes tijm * 3 jeneverbessen
* 1 laurierblaadje * 200 ml droge witte wijn * 400 ml kippenbouillon * 200 ml room * 60 g boter
* 1 eidooier * 45 g bloem
* 3 el olijfolie * truffelolie
* peper en zout



- 1** Bak de bouten goudbruin in olijfolie. Neem ze uit de pan.
- 2** Fruit in dezelfde pan de ui, de knoflook, de tijm, het laurierblaadje en de jeneverbessen, zonder te laten kleuren. Voeg de bouten weer toe. Blus met de wijn en de bouillon. Dek af en laat 1 à 1,5 uur zacht stoven.
- 3** Neem het konijn uit de pan, laat afkoelen en pluk het vlees van de bouten. Zeef het kookvocht.
- 4** Smelt in een pan 40 g boter, roer de bloem erdoor en laat heet worden. Voeg het kookvocht en de room toe en laat al roerend indikken. Doe het konijn erbij. Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 5** Bak de champignons in de rest van de boter. Breng op smaak met peper en zout. Doe bij de ragout en verdeel over 4 ovenschaaltjes. Besprenkel met een klein beetje truffelolie.
- 6** Dek elk schaalje af met een vel bladerdeeg. Bestrijk het deeg met eidooier. Zet 5 tot 8 minuten in de oven.

TIP Steek in het midden van het bladerdeegdeksel een sterretje uit met een steekvormpje, zo kan het vocht straks beter ontsnappen.