

Rosbief van konijn met parelgort en butternut

Voor dit gerecht heb je nodig:

- gepekelde konijnhaasjes
- Parelgort salade
- Crème van butternut

Voor de gepekelde konijnhaasjes:

- 500 g konijnhaasjes
- Peper
- Geklaarde boter of roomboter



Bak de konijnhaasjes kort aan in de boter, rondom niet te heet bakken, we bakken ze gaar in de pan.

Voor de salade van parelgort:

- 200 g parelgort
- 1 ui
- Teen knoflook
- Groentebouillon

Ui snipperen, knoflook hakken, aanfruiten zonder kleuren.

Parelgort erbij, bouillon erbij, rustig gaar koken. Bouillon toevoegen naar behoefte.

Als de gort klaar is, afgieten en in de koeling koelen.

Als de gort koud is op smaak brengen met peper en zout, beetje kruiden en crème fraîche.

En mengen met zoetzure groenten naar smaak:

- wortel, bleekselderij, knolselderij.
- 1 dl water
- 100 g suiker
- 1 dl azijn
- peper & zout.

Groenten in heel kleine blokjes snijden, garen in vocht met suiker, ook hierin laten afkoelen. En dan naar smaak door de parelgort mengen.

Voor de butternutcrème:

- 300 g butternut
- 150 g aardappel
- 150 g uien
- 1 stok kaneel
- 1 steranijs
- Groentebouillon



Naar eigen inzicht een beetje suiker en witte wijnazijn.

De butternut aan gelijkmatige stukken snijden van dezelfde grootte.

Ui snipperen, aardappel schillen, aan groffe stukken snijden.

De butternut, aardappel, ui, kaneel, steranijs in een pan doen en gaar koken in de groentebouillon.

Als de butternut goed gaar is afgieten, kaneel en steranijs verwijderen, pureren tot een gladde massa ontstaat.

Op smaak maken met peper en zout (evt suiker/witte wijnazijn).

Afgedekt laten afkoelen.

Doorgifte:

De parelgort salade in een brede lag ring op bord maken.

De konijn trancheren en over de salades verdelen.

De crème van butternut met behulp van een lepel mooi op bord vegen.

Krokantje erbij (bijv. plakje gegrilde serano ham) en serveren.

Recept van Kokenaandemarkt (www.kokenaandemarkt.nl).