# Naam gerecht

### Aantal personen

#### Soort gerecht

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrediënten** | **Materialen** |
| 500 gram hazenbout,  bloem  boter  zonnebloemolie  100 gram bouquet garni  1 blaadjes laurier  1 stuks kaneelstokje  1 stuks kruidnagel  2 stuks jeneverbes  2 takjes tijm  1 tenen knoflook  0,5 dl rode wijn  1 dl runderbouillon  100 gram katenspek  50 gram ontbijtkoek  zout en peper naar smaak.  190 gram zilveruitjes  3 el veenbessenjam | Grote koekenpan om in te bakken  Snijplank  Koksmes  Braadpan of grote pan  Maatbeker |

|  |
| --- |
| **Werkwijze** |
| 1. Dep de hazenbout droog met keukenpapier. 2. Bestrooi met peper en zout. 3. Haal de hazenbout door de bloem en klop ze goed af. 4. Laat boter in de koekenpan smelten en uitbruisen. 5. Schroei de hazenbout in twee minuten dicht en goudbruin. 6. Doe de gebakken haas in de braadpan en maak de pan schoon en herhaal eventueel stap 1,2,3,4 en 5. 7. Zet nu de koekenpan weer op het vuur, beetje olie toevoegen en bak hierin de bouquet garni. 8. Voeg dit bij de gebakken haas en doe de specerijen en de kruiden erbij. 9. Verwarm de koekenpan opnieuw. 10. Afblussen met rode wijn en bouillon. 11. Giet dit in de braadslee. 12. Roer het geheel door elkaar en laat dit met de deksel op de pan ongeveer 1,5 uur pruttelen. 13. De uitgelekte uitjes, ontbijtkoek,de jam en uitgebakken spek toevoegen. 14. Doorroeren en op smaak brengen met zout en peper. |
| **Aandachtspunten** |
|  |