# Naam gerecht

### Aantal personen

#### Soort gerecht

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrediënten** | **Materialen** |
| 500 gram hazenbout,  bloem boter  zonnebloemolie100 gram bouquet garni1 blaadjes laurier1 stuks kaneelstokje1 stuks kruidnagel2 stuks jeneverbes2 takjes tijm1 tenen knoflook 0,5 dl rode wijn1 dl runderbouillon 100 gram katenspek50 gram ontbijtkoek zout en peper naar smaak.190 gram zilveruitjes3 el veenbessenjam | Grote koekenpan om in te bakkenSnijplankKoksmesBraadpan of grote panMaatbeker |

|  |
| --- |
| **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** |
|  |