

Konijn met champignons

✘ **Ingrediënten: 4 personen**

- konijnenbouten
- gekookte ham plakjes
- 250 gram champignons
- 2 uien
- 1 kippenbouillon blokje
- 1 eetlepel maïsbloem
- boter
- olijfolie
- 2 laurier blaadjes
- Peper + zout

✘ **Bereiding:**

1. Borstel de champignons schoon en snij in plakjes.
2. Snij de ham in reepjes. Pel en snipper de uien.
3. Verhit boter en olie in een pan.
4. Bak de konijnenbouten rondom goudbruin in olie met boter.
5. Voeg de ui toe en schep om.
6. Doe de champignons en de ham bij het konijn.
7. Schenk er water bij tot alles net onder staat.
8. Voeg het bouillonblokje en de laurier toe.
9. Laat 45 minuten zachtjes garen.
10. Breng de saus op smaak met peper en zout.
11. Bind de saus met maïzetmeel.

Lekker met aardappelpuree.