

Konijn met erwtjes en wortelen

❖ **Ingrediënten: 4 personen**

- 1 konijn in stukken
- 3 sjalotten
- 4 gram wortelen
- 500 gram doperwten
- 250 ml gevogeltefond
- 50 gram boter
- arachideolie
- peper + zout

❖ **Bereiding:**

1. Laat de erwtjes ontdooien.
2. Pel en snipper de sjalotten.
3. Schraap de wortelen en snij in plakjes.
4. Braad de stukken konijn rondom aan in de boter met wat olie.
5. Kruid met peper en zout.
6. Doe de sjalot en de wortelen bij het konijn en schep even om.
7. Blus met de fond, dek af en laat 30 minuten sudderen.
8. Voeg er dan de erwtjes aan toe en laat mee garen.