

ingrediënten (4 personen)



- 1 panklare haas van 1 tot 1 1/2 kg.
- 2 kopjes wijnazijn
- 2 tot 3 worteltjes
- 1 stengel bleekselderij
- 1 eetlepel verse of 1 1/2 theelepel oregano
- zout en peper
- 1 kopje olijfolie
- sap van 1/2 citroen
- kaneel
- laurierblad
- 100 gram grof gehakte walnoten
- 2 eetlepels bloem of maizena

Bereiding

Haas wassen en droog deppen. Voor de marinade azijn met 2 kopjes water vermengen. Wortel schrappen, wassen en snipperen. Selderij in kleine stukjes snijden. Wortel Selderij en oregano bij azijn en water doen. Haas hierin 1 nacht afgedekt in de koelkast marineren. De volgende dag uit de marinade halen en droog deppen. Haas verdelen in achterbouten, schouder met voorpoten rug en borststuk. Rug en borst nogmaals in tweeën snijden. Zout er peper erover strooien. Olijfolie of boter verhitten en de stukken rondom aanbraden. Dit duurt ongeveer 10 minuten. Citroensap toevoegen, 2 kopjes heet water erbij doen en aan de kook laten komen. Op smaak brengen met peper en zout, mespunt kaneel en laurierblad en in gesloten pan op matig vuur 1 tot 1 1/2 uur zachtjes stoven. De walnoten 10 minuten voor het einde van de kooktijd bij de haas doen. Stukken haas uit de saus nemen en warm houden. Laurier verwijderen. Bloem of maizena met wat water los loeren en door de walnoten saus mengen. Aan de kook laten komen en wat laten indikken.

