



Ingrediënten (4 personen)

- 1 ui
- 1 wortel
- 1 prei
- 150 gram boter of margarine
- 2 laurierblaadjes
- 2 kruidnagels
- 6 peperkorrels
- 1 theelepel tijm
- 1/2 liter zoet bier (bv. Kriek Lambik)
- 4 hazenbouten (1kg)
- 1/8 liter slagroom
- 1 eetlepel aardappelmeel
- 2 takjes peterselie

Bereiding

Ui pellen en snipperen. Wortel schoonmaken en in stukjes snijden. Prei schoonmaken en in ringen snijden. In een pan 25 gram boter verhitten. Toevoegen, ui, wortel, prei, laurierblaadjes, kruidnagels, peperkorrels en tijm. Ca. 5 minuten zachtjes bakken en regelmatig roeren. Pan van het vuur nemen en het bier toevoegen. Bier mengsel (marinade) in kom doen. Hazen bouten hierin leggen en ca 10 uur marinieren.

Hazenbouten uit de bier marinade halen en met keukenpapier droog deppen. In een grote braadpan 125 gram boter verhitten en de Hazenbouten snel aan alle kanten goudbruin bakken. Boven een maatbeker de marinade zeven en 3 1/2 deciliter vocht afmeten. Aan Hazenbouten toevoegen en met het deksel op de pan het vlees in ca 1 1/2 uur gaar stoven. Hazenbouten uit de pan nemen en in een schaal warm houden. Slagroom aan braadvocht toevoegen en ca 2

minuten laten doorkoken. In een kommetje aardappelmeel met 2 eetlepels koud water glad roeren. Al roerende bij het braadvocht schenken. Aan de kook brengen. Blijven roeren tot de saus licht gebonden is. Saus op smaak brengen met zout en peper. Peterselie er boven snipperen. Saus over doen in een sauskom. Lekker met spruitjes en rijst of aardappelpuree.