



ingrediënten (4 personen)

- 1 haas (in stukken gesneden)
- of
- 750 gram Haas (ontdaan van bot)
- 2 uien
- 2 tenen knoflook
- 1/2 liter rode wijn
- 2 eetlepels azijn
- 2 kruidnagels
- 100 gram magere spek blokjes

Bereiding

Meng 2 gesnipperde uien, 2 uitgeperste tenen knoflook, de rode wijn, 2 eetlepels azijn door elkaar en marineer hierin de (in stukken gesneden) haas ongeveer 24 uur afgesloten in de koelkast. Dep na de marineer tijd de stukken droog en bak ze rondom goudbruin in 100 gram boter of margarine. Voeg 100 gram magere spek blokjes toe en bak deze even mee. Neem de Haas uit de pan, roer 3 eetlepels bloem bij het bakvet en voeg al roerend de marinade toe. Kruidnagels toevoegen en stoof hierin de haas in ongeveer 2 uur gaar.

Franse tip van Wil :

Flambeer de aangebraden haas met 1 glaasje cognac en stoof 1 blikje tomatenpuree en twee eetlepels zilveruitjes mee. En eventueel een wortel in stukjes gesneden. Eet met Frites, Rode kool en Spruitjes.