



Ingrediënten (4 personen)

- 1 wild konijn
- 50 gram bacon
- 6 eetlepels olijfolie
- 1 uitje
- 2 gesneden tomaten
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 2 teentjes knoflook
- 2 theelepels basilicum
- 2 volle glazen witte wijn
- zout en peper
- 1 eetlepel ansjovis pasta
- 2 eetlepels geraspte Parmezaanse Kaas

Bereiding

Verdeel het konijn in kleine stukken en de bacon in dobbelsteentjes. Braad aan in olie en voeg dan de uisnippers, tomatenpuree, tomaat, ragfijn gesnipperde knoflook, basilicum, wijn zout en peper. Laat het geheel ruim 1-1/2 uur (anderhalf) zachtjes stoven. Meng er dan de ansjovis pasta en geraspte kaas door en laat het gerecht weer goed warm worden.

Geef er spruitjes en kleine gebakken aardappeltjes bij.