



ingrediënten (4 personen)

- 1 panklaar konijn van 1-1/2 kg.
- 2 kopjes kruidenazijn
- 2 knoflooktenen
- 2 laurierbladeren
- 4 tomaten
- 2 uien
- zout en peper
- 1 kopje olijfolie
- 1 kopje droge witte wijn

Bereiding

Konijn wassen droog deppen. In stukken verdelen: achterpoten schouder met voorpoten en rug en borst. Rug en borst nogmaals in tweeën delen. Marinade maken van azijn met 2 kopjes water. 1 Knoflookteen pellen en in vieren delen. Knoflookteen en Laurier in de marinade doen en de stukken konijn hier een nacht afgedekt in de koelkast laten marinieren. De volgende dag de stukken uit de marinade nemen, droog deppen. Tomaten kruislings insnijden, kort in kokend water dompelen en ontvellen en pureren.

Resterende knoflook met de uien pellen en fijn snipperen. Over de stukken konijn zout en peper strooien en even in laten trekken. Helft van de olijfolie verhitten en stukken konijn hierin rondom goudbruin braden. Intussen in een andere pan de rest van de olijfolie verhitten en de ui en de knoflook glazig bakken. Tomatenpuree toevoegen. Witte wijn erbij en op hoog vuur laten inkoken, daarna 2 kopjes water erbij gieten en zout en peper naar smaak bij de saus doen. Konijn in de saus leggen en aan de kook laten komen en vervolgens op een matig vuur ca. 1 tot 1-1/2 uur laten stoven. Als aan het eind van de kooktijd nog teveel vocht in de pan zit, konijn uit de pan nemen en de saus op hoog vuur laten inkoken.

Serveren met lint macaroni.

