



**Ingrediënten ( 4 personen)**

- 4 konijnen boutjes
- zout en peper
- 50 gram boter of margarine
- 1 teentje knoflook
- 1/2 theelepel salie
- 1 dl. Witte Port
- 1/4 tablet kippenbouillon
- 1 blikje halve peren
- 2 dl slagroom
- 150 gram Roquefort

**Voorbereiding**

Konijnen boutjes inwrijven met zout en peper. In een braadpan boter verhitten en de boutjes hierin in ca 10 minuten rondom bruin bakken. Knoflookteentje pellen en heel fijn snipperen. Salie en Knoflook toevoegen en ongeveer 2 minuten meebakken. Toevoegen de witte port, het kippenbouillon tabletje (1/4) en 1 1/2 dl. water. Aan de kook brengen. Met deksel op de pan de konijnen boutjes ongeveer 1 uur zachtjes gaar laten stoven. Laten afkoelen en tot gebruik in de koelkast zetten. In een zeef de peren laten uitlekken en in plakjes snijden.

**Bereiding**

Konijnen bouten in het stoof vocht weer zachtjes verwarmen. Daarna uit de pan nemen en op een schaal leggen. Afdekken en warm houden. Stoof vocht boven een maatbeker zeven. In de pan 2 dl. stoofvocht terug doen en hierbij de slagroom doen. Laten inkoken op hoog vuur in ca. 5 minuten, tot een mooie dikke saus is verkregen. Intussen roquefort fijn prakken, door de saus roeren en al roerende laten smelten. Stukjes peer toevoegen en 1 minuut mee verwarmen. Saus over de boutjes schenken. Lekker met Broccoli en Lint macaroni.