



## Konijn met pruimen

*Malse stukken konijn zachtjes gestoofd in bruin bier met zoete gedroogde pruimen. Een echt Vlaams zondagsgerecht met een diepe, licht zoetzure saus die langzaam tot stand komt dankzij de peperkoek met mosterd.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE    |
|---------------|----------|---------|--------------|
| 20'           | 75'      | 4       | Hoofdgerecht |

### Ingrediënten

- 1 konijn in stukken (ongeveer 1,2 kg)
- 200 g gedroogde pruimen zonder pit
- 2 uien
- 330 ml bruin bier
- 250 ml water
- 2 eetlepels bloem
- 1 eetlepel bruine suiker
- 1 sneetje peperkoek

1 eetlepel scherpe mosterd  
50 g boter  
1 laurierblad  
2 takjes tijm  
zout en peper

## Bereidingswijze

1. Kruid de konijnstukken royaal met zout en peper en wentel ze door de bloem. Klop het overtollige meel eraf.
2. Smelt de boter in een ruime stoofpot op middelhoog vuur. Bak de konijnstukken in porties rondom goudbruin, ongeveer 8 minuten in totaal. Haal ze uit de pot en zet opzij.
3. Snipper de uien fijn en stoof ze in het achtergebleven bakvet gedurende 5 minuten tot ze glazig zijn.
4. Leg de konijnstukken terug in de pot. Giet het bier en het water erbij en voeg de laurier, de tijm en de bruine suiker toe. Breng al roerend aan de kook.
5. Bestrijk het sneetje peperkoek aan een kant met de mosterd en leg het met de mosterdkant naar beneden bovenop het vlees. Zet het deksel op de pot.
6. Laat alles 45 minuten zachtjes stoven op laag vuur.
7. Voeg de gedroogde pruimen toe en stoof nog 20 minuten, tot het konijn volledig gaar en mals is en de saus licht gebonden is.
8. Verwijder de laurier en de tijmtakjes. Proef de saus en breng indien nodig bij met zout en peper. Serveer onmiddellijk.

### Tip

Bak de konijnstukken in meerdere porties zodat de pot niet te vol staat. Zo bruint het vlees mooi in plaats van te stoven in zijn eigen vocht, wat de smaak van de saus ten goede komt.

### Lekker met

Gekookte aardappelen of huisgemaakte frietjes en een groene salade.

### Dranktip

Schenk hetzelfde bruine bier dat u in het gerecht gebruikte, of kies een Belgische dubbel met zachte karamel- en pruimentonen.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://kookpot.be)