

RECEPT MET  
INGREDIËNTEN  
UIT ONZE  
WINKELS

# HAZENBOUTEN

4 PERSONEN

## INGREDIËNTEN

- HAZENBOUTEN
- PEPER
- ZOUT
- BOTER
- BONKAJUIN
- WORTELEN
- LOOK
- LAURIER
- RIJM
- ROZEMARIJN
- JENEVERBES
- KRUIDNAGEL
- PURE CHOCOLADE
- VEENBESSEN COMPOT
- RODE WIJN
- WILDBOUILLON
- BLOEM

**1** Bak de bouten aan in een geuten pot in boter tot deze mooi bruin ziet

**2** Kruiden met peper en zout

**3** Haal de stukken uit de pot en leg deze op een bord

**4** Voeg gesneden bonkajuin, wortelen en 2 teentjes look toe

**5** Voeg 1 eetlepel bloem toe

**6** Stoof deze aan tot deze gaar zijn

**7** Voeg 10 bolletjes geplette jeneverbes, 2 kruidnagels, één eetlepel roze peperbollen, één boeket garnit (Laurier, Tijm & Rozemarijn), 100g pure chocolade & 2 eetlepels veenbessen compot toe

**8** Voeg  $\frac{3}{4}$  van een fles rode wijn toe. De rest drink je op

**9** Roer eens door de pot

**10** Voeg de bouten terug in de pot

**11** Vul aan met wildbouillon tot deze juist onder staat

**12** Garen op klein vuurtje tot het vlees van het bot valt (1h a 1,5h)

Smakelijk!

**HET  
SEI  
ZOEN**

ALLES WAT NU  
LEKKER IS