

## Wild konijnstoofschotel

RECEPT VOOR 4 PERSONEN

### Bereidingswijze

Vraag de poelier of hij het konijn wil verdelen en bestrooi de delen met konijnkruiden. Verwarm de boter in een pan en bak hierin de konijndelen rondom bruin. Voeg het water, de tomaten in partjes en de oregano toe en breng het geheel aan de kook. Sluit de pan en stoof dit gedurende ± 70 minuten.

Tip: Bind het stoofvocht bij met allesbinder of aangemengde bloem en voeg enkele druppels Worcestershiresauce toe.

Serveertip: Konijnstoofschotel met gekookte bloemkool, komkommersla en gekookte krieltjes.

### Ingrediënten

1 groot wild konijn of 2 kleine konijnen  
2 dl water of bouillon  
2 vleestomaten  
2 el tomatenpuree  
2 tl oregano  
60 g boter of margarine  
konijn- of wildkruiden