



Konijn met artisanele kroketjes in een kruidig arend winter sausje

Ingrediënten:

4 konijnenbillen

2 grote ajuinen

1,5 x 33cl Arend winter + 1 x 33CL PP toevoegen voor een totale smaakbeleving

1 eetlepel graanmosterd

2 eetlepels bloem

200ml kippenbouillon

Thijm, laurier, peterselie

Bereiding

Bak de konijnbillen mooi bruin.

Pel de ajuinen, en snij ze in gelijke blokjes.

Laat even meestoven, bestrooi met de bloem.

Blus met AREND WINTER.

Voeg de kruiden en de kippenbouillon toe.

Voeg de graanmosterd toe en laat het geheel +/- 50 min op een zacht vuurtje garen.

Serveer met kroketjes en een heerlijk witloof slaatje

Schenk de arend winter met een mooie schuimkraag ... smakelijk en Santé!



[Typ hier]

BROUWERIJ DE RYCK -
BVBA DE GOUDEN AREND

- KERKSTRAAT 24
9550 HERZELE

WWW.BROUWERIJDERYCK
INFO@BROUWERIJDERYCK.BE