

## **Konijn met pruimen en amandelen**

Voor 4 personen

### **Ingrediënten**

- 1 kg konijnenbouten (4 a 6 stuks)
- 2 dikke uien
- 150 gr stroop
- 10 gr bruine basterd suiker
- 0,3 l azijn
- 0,1 l water
- 0,1 l rode wijn
- peper & zout
- laurier, kruidnagel
- 100 gr gedroogde pruimen zonder pit
- gekleurde amandelen

### **Bereidingswijze**

De konijnenbouten samen met de uien, azijn, water, rode wijn en de kruiden één nacht laten marinieren. Konijnenbouten uit de marinade halen en goed afdeppen. Boter laten kleuren en de bouten mooi bruin laten bakken. De marinade over de gekleurde bouten doen en het geheel aan de kook brengen. Als alles kookt de bruine suiker en stroop toevoegen. Na ongeveer een goed uur koken de gedroogde pruimen toevoegen en alles nog een half uurtje laten koken. Eventueel nog op smaak brengen en binden. Als afwerking gekleurde amandelen over het gerecht strooien.

Wij wensen u een smakelijke en sjieke maaltijd toe.

*l'équipe Sjiek*