**konijn in salamoia bolognese**

konijn
knoflook
tijm
rozemarijn
oregano
salie

witte balsamicoazijn
rode balsamicospray
olijfolie
kippenbouillon
saffraan
grappa
peper en zout

Maak een marinade van olijfolie, witte balsamico, een volledige bol geplet knoflook en alle kruiden, behalve saffraan. Marineer de stukken konijn afgedekt een paar uur in deze marinade.

Verwarm een paellapan of de skottel. Schep er de stukken konijn in, samen met de marinade. Bak het vlees rondom bruin. Voeg nu een halve liter kippenbouillon toe en gepelde teentjes knoflook van minstens twee volledige bollen.

Blijf de stukken konijn regelmatig omkeren. Voeg met kleine scheutjes bouillon toe als de pan bijna uitgedampt is.

Als het konijn gaar is, zijn ook bijna alle knoflookteentjes opgelost in de saus. Voeg nu een tweetal zakjes saffraan toe en een groot glas grappa. Bestuif de stukken konijn met rode balsamicospray en roer alles goed om.

Op dit punt is de bereiding klaar. Je hebt mooi gekleurde stukjes konijn in een gebonden smaakvolle saus. Maar je kan het recept verder verfijnen met bijvoorbeeld zwarte olijven, geroosterde pijnboompitjes, blaadjes basilicum of plukjes platte peterselie. Jij bent de hobbykok, doe je ding ermee!