**Konijn met cider**

ui

appel

knoflook

bloem

boter

konijn

peper & zout

tijm

rozemarijn

cider

[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

calvados

snee brood

mosterd

spekjes

zilveruitjes

kastanjechampignons

room

aardappelkroketjes

Snijd een ui in halve maantjes en een geschilde appel in dobbelstenen. Kneus gepelde knoflookteentjes. Sauteer de ui en het knoflook.

Bestuif de delen van het konijn met bloem en bak ze rondom bruin in een pan met wat boter. Leg het konijn in een kasserol, kruid met peper en zout en leg er takjes rozemarijn en tijm bij. Overgiet met cider en [**blanke kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) bij tot alles onder staat.

Doe erbij: de ui met knoflook, een flinke scheut calvados, de appelpartjes en een korstloze boterham besmeerd met mosterd. Zet op een zacht vuur en laat ongeveer een uurtje pruttelen tot het vlees gaar is.

Bak ondertussen spekreepjes krokant. Bak zilveruitjes goudbruin en bak gevierendeelde kastanjechampignons. Voeg deze drie samen en zet even weg.

**Op het bord**: een stukje konijn, met een paar lepels saus overgoten. Daarnaast een schep champignonbereiding en een tweetal kroketjes.