**Konijn met witte wijn en mosterdroomsaus**

konijn

graanmosterd

witte wijn

sjalot

knoflook

tijm

[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

peper & zout

boter

vloeiende bloem

room

Bestuif de stukken konijn met bloem. Kruid ze met peper en zout. Bak ze langs alle kanten bruin.

Stoof gehakte sjalotjes met geplette teentjes knoflook in verse boter. Voeg graanmosterd toe, laat even bakken en doe er dan een glas witte wijn en evenveel [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)bij.

Giet de bereiding in een ovenbestendige casserolle en doe er takjes verse tijm bij. Leg de stukken konijn in de saus en wentel ze er goed in.

Zet de schotel ongeveer een uur in een voorverwarmde oven op 185°C. Controleer na 45 minuten even de garing. Het vlees is klaar als het zacht is en gemakkelijk loskomt van het been. Haal het konijn uit de saus en zet afgedekt weg.

Giet de saus in een gewoon kookpotje, voeg room toe en laat inkoken tot sausdikte, of bind de saus indien gewenst.

Dien op met een aardappelbereiding en groenten naar keuze. Hier, op foto: met kroketjes en gebakken witloofstronkjes.