**Ragout van hazenrug**

ui

wortel

knoflook

beenham

hazenrugfilet

rode wijn

[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)

jeneverbessen

kruidnagel

laurier

nootmuskaat

tijm

marjolein

mosterdzaadjes

scherpe mosterd

eendenvet

peper en zout

groentenfrietjes

zure room

peterselie

**De ragout**. Snijd de hazenrugfilets in kleine stukken. Snijd de ui, knoflook en wortel in fijne brunoise. Snijd de gekookte beenham in dobbelsteentjes van een halve centimeter.

Bak de beenhamblokjes krokant in een droge antikleefpan onder voortdurend roerbakken. Zet even weg.

Bak de groenten, ui, knoflook en wortel, in een eetlepel eendenvet tot de ui glazig wordt. Doe er dan de hazenrug bij en roerbak tot het vlees rondom dichtgeschroeid is.

Voeg nu naar eigen inzicht gelijke hoeveelheden rode wijn en [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm) toe. Het vlees moet niet zwemmen! Kruid met peper, zout, nootmuskaat, tijm, marjolein, kruidnagel en gekneusde jeneverbessen. Leg er ook een paar laurierblaadjes bij. Meng met een paar eetlepels tomatenconcentraat, een eetlepel of meer scherpe mosterd en een koffielepeltje mosterdzaadjes.

Laat minstens een uurtje zonder deksel sudderen op laag vuur tot het meeste vocht verdampt is. Meng met de beenhamblokjes.

Dien op met krokante groentefrietjes, hier knolselder en zoete aardappel. Werk af met een toefje zure room en plukjes peterselie.