**Konijn à l'orange op de barbecue**

konijn

tomatenpuree

vers knoflook
peper en zout

olijfolie
tripple sec
uien

*Kruidentuiltje:*

rozemarijn

tijm

salie
peterseliestengels

laurier

kaneelstokje

*Marinade:*

sinaasappelsap

tripple sec

sjalotjes

kardemom

rabarber

citroensap

**Maak de marinade**. Snipper sjalotjes. Pers een paar teentjes knoflook. Maak een kruidentuiltje van takjes rozemarijn, tijm, salie, laurier, peterseliestengels en een kaneelstokje. Schil en snijd een paar stengels rabarber op schijfjes.

Neem een diepe bowl en leg er de stukken konijn in met de sjalotjes, rabarber, knoflook en het kruidentuiltje. Kruid met kardemom. Giet er versgeperst sinaasappelsap bij tot het vlees ondergedompeld is.

Doe er het sap bij van een citroen. Giet er nog een glas tripple sec bij en roer alles goed om. Marineer de stukken konijn 1 uur op kamertemperatuur.

Droog het vlees af en bewaar de marinade met het kruidentuiltje.

**Op de barbecue**. Zet een wokpan of Dutch oven zonder deksel in het midden boven de koude zone. Giet er de saus in. Sluit het deksel van de pan en ook dat van de barbecue en laat de bereiding aan de kook komen.

Open de barbecue, verwijder het deksel van de sauspan. Grill de stukken konijn op directe hitte. Zorg ervoor dat ze langs alle kanten dichtgeschroeid zijn.

Leg het vlees in de sauspan. Sluit het deksel van de barbecue, niet dat van de sauspan. Het is de bedoeling dat de saus inkookt. Laat anderhalf uur staan op matige hitte (150-180°C). Controleer dan of het vlees zacht genoeg is.

**Dien op met** een fris slaatje en gegrilde nieuwe aardappeltjes.