**Konijnenrug met zwarte knoflooksaus**

**sjalotjes  
kristalsuiker  
kalfsfond  
rode porto  
oregano  
zwarte knoflook  
pastinaak  
rode bietjes  
balsamico  
verse zilveruien  
aardappelkroketten**

konijnenrug

vloeiende bloem  
peper en zout  
boter  
uien  
knoflook  
tijm  
rozemarijn  
salie  
peterselie

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

**Het konijn.** Hak de konijnenruggen in moten van 2 à 3 cm breed. Reken op een tweetal moten per persoon. Bestuif ze met vloeiende bloem, kruid met peper en zout en bak ze in bruisende boter rondom bruin. Schep ze daarna in een diepe kasserol.

Snijd een paar grote uien in halve maantjes. Plet een paar knoflookteentjes. Bak beiden samen in wat boter. Schep de bereiding in de kasserol. Leg er een kruidentuiltje bij van tijm, rozemarijn, salie en peterseliestengels. Vul de pot aan met [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) tot alles ondergedompeld is.

Laat de bereiding drie kwartier sudderen. Controleer dan of het vlees gaar is. Schep de stukken konijn uit de pot en bewaar ze afgedekt warm.

**De saus.** Hak een paar sjalotjes en laat ze karamelliseren in boter met een eetlepel kristalsuiker. Voeg in gelijke hoeveelheden bruine kalfsfond en rode porto toe. Kruid met peper, zout, gedroogde tijm, rozemarijn en oregano. Breng aan de kook en voeg een twintigtal teentjes zwarte knoflook toe. Laat een paar minuten inkoken.

Zet de staafmixer in de kookpot en pureer de saus. Zeef de saus, breng terug aan de kook en bind met wat vloeiende bloem opgelost in water.

**Andere bereidingen.** Snijd een geschilde pastinaak in frietjes. Wentel ze in vloeiende bloem. Bak ze in een frietketel zoals gewone aardappelfrieten. Marineer in schijfjes gesneden kleine voorgekookte rode bietjes in balsamico. Laat ze uitlekken en bak ze in een pan, met de marinade tot die begint te karamelliseren.

Schil een paar kleine uien. Stoom ze kort in een tweetal minuutjes. Laat afkoelen en bak ze daarna in bruisende boter met een eetlepel kristalsuiker rondom bruin.

**Op het bord.** Leg een spiegel zwarte knoflooksaus. Leg daarop een tweetal moten konijn. Dresseer de borden verder met gehakte teentjes zwarte knoflook, gebakken schijfjes rode biet, pastinaakfrietjes en aardappelkroketjes. Werk af met plukjes peterselie.