**Konijn met gebakken prei en preisaus**

konijn (versneden)

boter

olijfolie

ui

knoflook

preiwit

room

bloem

witte wijn

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

graantjesmosterd

volle room

peterselie

kruidentuiltje

peper & zout

Bestuif de stukken konijn met vloeiende bloem, kruid met peper en zout en bak ze rondom bruin in een antikleefpan in wat boter.

Gebruik de helft van de preistengels en snijd er de wortel en het groen af. Snijd de prei op ringen. Snijd een ui in halve maantjes en plet een paar knoflookteentjes. Bak deze groenten samen in een pan in wat boter.

Maak een kruidentuiltje van peterseliestengels, laurier en takjes tijm.

Doe nu alle voorgaande bereidingen samen in een kasserol. Overgiet met een glas of meer warme [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) en evenveel lauwe witte wijn. Het konijn hoeft niet te zwemmen. Roer alles goed om en laat een uur of meer sudderen onder deksel tot het vlees gaar is.

Maak ondertussen de gebakken prei klaar. Snijd het groen van de stengels maar laat de wortels zitten. Snijd vanaf de wortel de stengels af op een tiental centimeter. Haal het buitenste blad eraf en halveer de preistengels in de lengte.

Leg de gehalveerde stengels op de snijkant in een voorverwarmde pan met olijfolie. Bak ze tot ze kleuren. Draai de stengels om, giet een half glas water in de pan en dek af. Laat een tiental minuutjes stoven op zacht vuur tot ze gaar zijn.

Terug naar het konijn. Haal het vlees uit de kasserol. Zet de handmixer in het kookvocht en giet dit door een zeef in een andere pot. Voeg een flesje room en een eetlepel graantjesmosterd toe en laat inkoken. Bind de saus indien gewenst.

**Op het bord**: een stuk konijn overgoten met saus en afgewerkt met gehakte peterselie. Daarnaast een tweetal gebakken preistengels. Dien op met een aardappelbereiding naar keuze.