**Konijn op Doornikse wijze**

konijn

uien

bloem

pruimen

rozijnen  
boter

laurier

tijm

peterselie  
azijn  
bruine suiker

zout en peper

Week een ruime portie pruimen en rozijnen in lauw water. Bak de stukken konijn rondom bruin in een pan met boter. Leg ze daarna in een kasserol.

Snijd een paar uien in halve maantjes en bak ze in dezelfde pan met een extra klont boter. Als de uien glazig zijn, bestuif ze dan met een paar eetlepels vloeiende bloem. Meng goed en laat nog kort bakken. Doe nu de inhoud van de pan bij het konijn in de kasserol.

Vul die aan met water tot het konijn volledig ondergedompeld is. Kruid met peper en zout en leg er een kruidentuiltje van peterseliestengels, laurier en tijmtakjes bij.

Giet er een flinke scheut azijn bij, bijvoorbeeld witte balsamico en een paar eetlepels bruine suiker. Roer alles nog eens goed om.

Laat minstens anderhalf uur sudderen met open deksel. Roer de bereiding in die tijd een paar keer om. Voeg een half uur voor het einde van de kooktijd de geweekte pruimen en rozijnen toe.

Controleer of het konijn gaar. Haal het kruidentuiltje eruit en werk af met wat gehakte peterselie.

Dien op met gekookte aardappelen, maar zeker niet met frieten. Dat zou weinig respectvol zijn voor de mooie traditie van dit gerecht. Geef er wel een salade tournaisienne bij.