**Maltezer konijn**

konijn
vloeiende bloem
uien
wortelen
knoflook
olijfolie
tomatenpuree

gepelde tomaten
rode wijn
rozemarijn
laurier
peper & zout
kaneel
paprikapoeder

[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

doperwtjes

Bestuif de stukken konijn met vloeiende bloem. Schroei ze rondom dicht in een pan met olijfolie. Haal het vlees uit de pan. Bak gesnipperde ui, wortelschijfjes en geplet knoflook in olijfolie. Meng met tomatenpuree en laat even meestoven.

Je kan de bereiding verder in een klassieke oven afwerken, maar hier heb ik gekozen voor een elektrische tajine.

Leg het vlees met de uien en knoflook in de tajine. Meng met gepelde tomaten uit blik en een glas rode wijn. Voeg een kruidentuiltje van rozemarijn en laurier toe. Kruid verder met peper, zout, kaneelpoeder en paprikapoeder. Voeg wat bruine [**kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) toe, maar niet teveel. Het konijn moet niet zwemmen.