**Milanese hazenpeper**

varkenslever  
vloeiende bloem  
boter  
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)  
tijm  
rozemarijn  
ui  
knoflook  
wortelen  
laurier

salie  
kruidnagel  
steranijs  
nootmuskaat  
kaneel  
jeneverbes  
rode peperbessen  
peper en zout  
hazenrugfilets  
olijfolie  
rode wijn  
room

Snijd de varkenslever in stukken, bestuif met bloem en bak rondom aan in hete boter.

Maak een bereiding met [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)**,** de gebakken lever, tijm, rozemarijn, gesneden uien, geplet knoflook, schijfjes wortel, blaadje laurier, verse salie, kruidnagel, steranijs, nootmuskaat, kaneelpoeder, jeneverbes, roze peperbessen, peper en zout. Breng aan de kook, schuim af en verlaag dan het vuur.

Droog de hazenrugfilets met keukenpapier af, bestuif met vloeiende bloem en schroei in olijfolie langs alle kanten dicht. Leg het vlees in de warme marinade en vul aan met rode wijn tot het bedekt is. Laat 1 tot anderhalf uur sudderen tot het vlees mals is.

Haal het vlees uit de saus, zeef en voeg room toe. Laat inkoken, breng op smaak met peper en zout. Bind de saus indien gewenst. Leg het vlees terug in de saus.