**Konijn met knoflook op Spaanse wijze**

konijn
knoflook
olijfolie
aïoli

mayonaise
peper & zout
krielaardappelen
stokbrood
kropsla

Hak het konijn in stukken, kruid met peper en zout. Bak de stukken bruin in olijfolie in een paëllapan. Voeg op z’n minst een volledige bol gepelde knoflookteentjes toe.

Overgiet regelmatig met wat water, want het vlees moet sappig blijven en de knoflookteentjes mogen niet verbranden maar moeten wel zo goed als volledig wegsmelten.

Zet het vuur op de laagste stand eens het vlees gaar is en laat uitdampen tot alle vocht weg is.

Geef er aïoli-mayonaise bij en gefrituurde krielaardappeltjes of geroosterd stokbrood. Serveer met kropsla.