**Spezzatino di coniglio**

konijn
vloeiende bloem
olijfolie
pancetta
ui
knoflook
selder
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

witte wijn
salie
tijm
rozemarijn
peper & zout
witte balsamico
citroen
olijven
platte peterselie

Versnijd het konijn in de gebruikelijke stukken. Bestuif ze met bloem en bak ze rondom aan in olijfolie. Laat flinterdun gesneden pancetta meebakken. Doe er nu grof gesneden ui, geplet knoflook en geschild en gesneden selder bij. Laat alles nog even verder bakken.

Schep de bereiding in een ovenschotel en giet er [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) en een glas witte wijn bij. Voeg verse salie, tijm en rozemarijn toe. Kruid met peper en zout. Overgiet met een paar scheutjes witte balsamico. Leg nog een paar schijfjes citroen en een paar pitloze zwarte olijven bij het konijn.

Zet de schotel minstens één uur in een oven, voorverwarmd op 185°C. Controleer of het konijn gaar is.

Schep de bereiding op de borden en werk af met gehakte platte peterselie. Je kan er penne en Parmezaan bij serveren, maar dat hoeft niet echt.