Koteletjes

Konijnkoteletjes met witloof en champignons

Ingrediënten

12 konijnkoteletjes "K" ✺ 200 ml room "K" ✺ 500g Paris Blonde ✺ 250g bruine fond "K" ✺ 8 stronkjes witlof ✺ tijm ✺ laurier "K" ✺ roux "K" ✺ peper en zout "K"

Bereiding

Verwijder de harde kern van het witlof en snij in lange reepjes. Snij de champignons in plakjes en bak samen met het witlof mooi bruin aan. Giet in een vergiet en vang het bakvocht op! Bak de konijnkoteletjes mooi bruin aan en kruid met peper en zout. Blus de pan met de bruine fond en het bakvocht van het witloof en de champignons. Voeg de tijm en de laurier aan toe en laat op een zacht vuurtje gedurende ca. 35 minuten stoven onder deksel. Wanneer de koteletjes lichtjes loskomen van het been zijn ze klaar. Voeg de room toe onder een zacht vuur. Bind met de roux en meng er het witlof en de champignons onder.

"K" = verkrijgbaar bij Keurslager Michielsen