

Recept van de maand : terrine van konijn.

Benodigdheden : 4 konijnenbouten, 600 g gemengd gehakt (varken & kalf), 25 lapjes dun gesneden ontbijtspek, 1 grote sjalot, 1 teentje knoflook, 2 eieren, 250 g gedroogde pruimen, 2 takjes salie, 1 laurierblad, 4 eetlepels calvados (of cognac), peper en zout.

Bereiding : Ontdoe het konijnenvlees van de beenderen. Leg het vlees van één bout (in kleine stukjes gesneden) in een schotel en overgiet het met de calvados. Voeg de laurier en de salie toe en laat dat ruim een uur marinieren. Roer regelmatig in het vlees.

Doe de rest van het konijnenvlees door een gehaktmolen. Snipper de sjalot en de knoflook fijn. Snij de gedroogde pruimen en de salie uit de marinade in kleine stukjes. Meng dit alles met het gehakt, het gemarineerde vlees (met vocht) en de eieren. Voeg peper en zout toe naar eigen smaak.



Bekleed de binnenkant van een vuurvaste kom (terrine) met het ontbijtspek. Vul nu de kom met je vleesmengeling en druk goed aan. Bedek tenslotte de bovenzijde ook met spek en een laurierblaadje. Leg het deksel op je terrine. Verwarm je oven voor tot op 150°C. Zet je terrine in een grote ovenschaal waarin je een paar cm kokend water giet. Zet het geheel gedurende +- 100 minuten in de oven.

Laat een nacht afkoelen.

Indien je deze terrine als voorgerecht wil serveren kan dat bijvoorbeeld op de volgende manier : leg een schijf van je terrine op een bordje samen met een sneetje geroosterd (noten)brood, een lepel uienkonfijt, een opgelegd peertje, ... Om het helemaal af te maken kan je er ook een pruimenlikeur of pruimenjenever bij serveren.

Je kan natuurlijk ook variëren met deze terrine : je kan bijvoorbeeld het konijnenvlees vervangen door kip of wild (haas, hert, everzwijn, fazant, ...). Smakelijk!