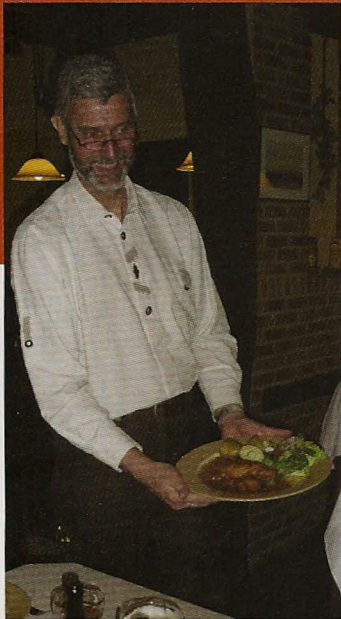


**Tekst en foto's: Jef Schryvers**  
**Recept: Philippe Thiery**



## Konijn met Orval, boekweit en abrikozen

### Ingrediënten (4 personen)

- 2 konijnen in stukken gedeeld
- spekreepjes
- olijfolie, boter en boekweitbloem
- 2 flesjes Orval, pezo, laurierblad, verse rozemarijn en oregano, koffielepel mosterd
- honing en bruine suiker
- gedroogde abrikozen



### Bereiding

Bak in een stoofpan de in de boekweitbloem gedraaide konijnenbouten of stukken konijn samen met gezouten spekreepjes in boter en olijfolie tot de stukken vlees lichtbruin zijn; strooi enkele lepels boekweitbloem over het vlees en bak al roerend nog enkele minuten op een matig vuur; giet twee flesjes Orval 6,2° over het vlees; voeg een blaadje laurier, een takje verse rozemarijn en wat verse oregano, peper en zout en wat honing toe; dek de stoofpan af en laat verder stoven op een lager vuur tot het vlees gaar is (ongeveer een uur); voeg tijdens het stoven een handvol gedroogde abrikozen toe; eventueel wat bier toevoegen; de saus verder op smaak brengen met honing en bruine suiker en laten indikken met blokjes 'beurre manié' (boter vermengd met boekweitbloem).

Smakelijk, en hartelijk dank aan Philippe, Lut, Mieke en Kamiel!

Wie vragen of suggesties heeft over het recept van Philippe, kan terecht op [redactie@hvv.be](mailto:redactie@hvv.be).

### Dranktip

Een Orval Vieux 6,2° op keldertemperatuur (tussen 10 en 15° C) of tempéré.