



# RECEPT HAZENPEPER

## INGREDIENTEN

### Voor het marineren van de hazenlopers:

3 kilo hazenlopers

*(Hazenlopers worden ook wel voorbout of schouder genoemd. Uiteraard is het ook mogelijk om een versie met de achterbout op onderstaande wijze te maken, de garingstijd van de achterbout is aanzienlijk korter, circa twee uur gemiddeld, maar toch ook iets minder smaakvol)*

Zout en gemalen peper

2 uien in ringen gesneden

4 teentjes gesnipperde knoflook

6 laurierblaadjes

2 takjes tijm

12 jeneverbessen

½ kaneelstokje

1 steranijs

4 kruidnagels

1 liter krachtige rode wijn, bij voorkeur de wijn die ook bij het gerecht geserveerd wordt

1 dl eetlepels rode wijn azijn

Boter om in te braden

Bloem om de hazenlopers te bloemen

### Stoof/saus voor de hazenpeper:

2 gesnipperde uien

1 prei in ringen gesneden en gewassen

1 winterpeen in blokjes gesneden

¼ knolselderij in blokjes gesneden

150 gram tomatenpuree

1 liter wild bouillon

200 gram peperkoek

500 gram kleine champignons

200 gram uitgelekte zilveruitjes



## **BEREIDING**

- Kruid de hazenbouten met zout en peper en leg ze in een diepe schaal
- Voeg de volgende ingrediënten toe voor de marinade: Uienringen, knoflook, laurier, tijm, jeneverbes, kruidnagel, kaneel, anijs, azijn en rode wijn
- Marineer het geheel minimaal 24 uur in de koelkast, waarbij de bouten om de acht uur gedraaid mogen worden in de marinade
- Zeef de hazenbouten en vang de marinade op
- Dep de hazenbouten droog en bloem deze licht
- Braad de bouten goudbruin aan in een dikke koekenpan in de boter en leg ze in een diepe ovenschaal of een mooie gietijzeren dikke pan.
- Braad in het braadvocht van de hazenbouten de helft van de uien, prei, wortel en selderij aan, vervolgens de tomatenpuree en blus af met de marinade, de wild bouillon en schep deze jus over de hazenbouten
- Gaar de hazenbouten in een matig warme oven (ca. 125 °C), de garingstijd kan per haas flink verschillen, toch minimaal twee tot vier uur
- Als het vlees gemakkelijk van de bouten af te halen is, is de haas gaar.
- Neem de ovenschaal uit de oven en zeef het geheel waarbij je de saus in een grote pan opvangt
- Breng de saus aan de kook en voeg de peperkoek in stukjes toe, als de koek is opgenomen, pureer je deze met een staafmixer
- Voeg aansluitend de zilveruitjes en de overige groente toe en kook de saus in tot een dikke saus
- Pluk (ontdoen van bot) ondertussen de haas en voeg het vlees toe aan de saus
- Breng eventueel nog op smaak met zout en peper