

## HAZENPEPER MET ROQUEFORT EN ONTBIJTKOEK, STOOFPEERTJES MET TONKABOON

Deze hazenpeper kan voor het grootste gedeelte van tevoren worden bereid. De combinatie met roquefort geeft een bijzondere 'anders dan anders' smaak, net als de stooftjeertjes die worden gestoofd in bessenjenever met een halve tonkaboon.

**Voor 4-6 personen**

**Bereidingstijd: circa 30 minuten + stoof- en marineertijd**

### Ingrediënten:

- 4 dl rode wijn
- 2 laurierblaadjes
- 6 peperkorrels
- 2 kruidnagels
- 4 takjes tijm
- 750 gram -1 kg hazenpoelet (niet te kleine stukken)
- 100 gram gesneden boerensoepgroente
- 40 gram boter
- 1 ui
- 2 plakjes ontbijtkoek
- 1 pot wildfond
- 50 gram roquefort
- 2-3 eetlepels preisselbeerencompote
- 75 gram spekjes
- 100 gram champignons

voor de stooftjeertjes:

- 8 Gieser Wildeman stooftjeertjes
- 3 dl rode wijn,
- 50 gram suiker
- scheutje bessenjenever
- ½ tonkaboon

### Bereidingswijze:

- > Maak een marinade door de rode wijn te mengen met 4 dl koud water, de laurierblaadjes, gekneusde (met een nagel inkerven) peperkorrels, kruidnagels en tijm. Leg het hazenvlees in de marinade en voeg de soepgroente toe. Laat dit, afgedekt, in de koelkast, 24 uur staan.
- > Laat het vlees uitlekken en dep het droog. (Marinade niet weggoeien)
- > Laat 40 gram boter in de pan uitbruisen en bak het vlees in porties op een hoog vuur aan. Bak de grof gesneden ui eventjes mee en blus het geheel af met de marinade. Doe de in stukken gesneden ontbijtkoek en de wildfond erbij en laat het ruim 1½ tot 2 uur op een laag pitje in de gesloten pan gaar stoven. (Wel regelmatig controleren of het vlees nog onder het vocht staat.)
- > Laat de saus onafgedekt inkoken of bind het vocht eventueel bij. Voeg de preisselbeerencompote en de in stukjes verdeelde roquefort toe. Schep de hazenpeper over in een ovenschaal en houd deze warm in een oven van circa 80 °C.
- > Bak de spekjes uit, voeg de schoongemaakte champignons en de uitgelekte zilveruitjes toe en bak alles een minuut of drie. Verdeel het mengsel voor het serveren over de hazenpeper.
- > Serveren met aardappelpuree, spruitjes en stooftjeertjes.
- > Schil de stooftjeertjes, laat het steeltje eraan, en stooft ze met de rode wijn, de suiker, bessenjenever en een halve tonkaboon in ruim 4 uur op een laag vuur gaar. Serveer de peertjes bij de hazenpeper.

