



Konijnenbout in biersaus met slaatje en frietjes



30 minuten



10 personen



Ingrediënten

- 10 Konijnenbouten in biersaus
- 2 kg voorgebakken frietjes
- 0,5 kg gemengde sla
- 0,1 kg rode ui
- 0,1 kg wortelen
- 0,1 l mayonaise
- 0,1 l mosterd
- een scheutje water
- peper & zout
- 0,2 bot peterselie

Bereiding

Regeneer de Konijnenbout in biersaus tot een kern van minimum 65°C.

Pel de ui en snij deze in fijne plakjes.

Reinig de wortelen en schil ze in fijne plakjes met behulp van een dunschiller. Vermeng de gemengde sla met de rode ui en de wortelen.

Maak een vinaigrette met de mayonaise, de mosterd en een scheutje water. Kruid de vinaigrette met peper en zout en voeg er de gehakte peterselie aan toe.

Meng de vinaigrette net voor het opdienen met het slaatje.

Bak de frietjes af in een frituurpan op 175°C.

Schik gerechtje mooi op een bord.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

