



Konijn met kriekenbiersaus, ananasbrochette en aardappelschijfjes



100 personen



Ingrediënten

- 100 st Konijnmedaillon
- 0,25 kg sjalot
- 0,1 kg boter
- Enkele takjes tijm & laurier
- 0,5 l kriekenbier
- 5 l demi-glacesaus
- 12 kg ananas
- 1 kg rode ui
- 100 brochettestokjes
- 15 kg voorgekookte aardappelschijfjes
- 1 l eiwit
- 1,5 kg panko
- Peper & zout

Bereiding

Regeneer de Konijnmedaillon zoals op de verpakking.

Smeer de sjalot aan in boter en voeg er de tijm en de laurier aan toe. Blus met het kriekenbier, laat inkoken tot 1/3 en voeg er de demi-glacesaus aan toe. Kruid af met peper en zout.

Schil de ananas en snij in stukjes, snij de rode ui in grote stukken. Maak brochetjes van ananas en grill deze.

Klop het eiwit los en voeg er wat peper en zout aan toe.

Leg de voorgekookte aardappelschijfjes in het eiwit en paneer in de panko. Frituur de gepaneerde aardappelschijfjes af op 180°C tot ze goudbruin zijn.

Schik alles mooi op het bord.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

