



Elvea, een feest uit Italië

Konijn van de jager met romige polenta



Ingredienten voor 4 Personen

3 eetlepels	olijfolie
4	konijnenbouten
75 g	pancetta, in blokjes gesneden
1	ui
1 stengel	bleekselderij
3 teentjes	knoflook
250 ml	rode wijn
700 g	ELVEA Rode Gepelde Datterini tomaten
75 g	gemengde olijven
3 takjes	verse peterselie
1 pakje	polenta
	Parmezaanse kaas
	roomboter
	peper
	zout

Bereiding

- Dep de konijnenbouten droog met keukenpapier en bestrooi ze met peper en zout. Verhit de olijfolie in een ruime stoofpan. Braad de konijnenbouten aan beide kanten bruin aan. Neem ze uit de pan.
- Fruit in het bakvet de pancetta met de ui, de knoflook en de bleekselderij 3 min. Schenk de rode wijn en de hele rode gepelde Datterini tomaten erbij. Leg de konijnenbouten terug in de pan. Voeg de olijven toe en breng aan de kook.
- Draai het vuur laag en stook het vlees afgedekt in 2 uur gaar. Hak de peterselie fijn.
- Leg de konijnenbouten op 4 borden, schep er wat stoofsaus over en bestrooi met de peterselie.
- Kook de polenta gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking en serveer bij de konijnenbouten. Vergeet niet om de polenta op smaak te brengen met een handje Parmezaanse kaas en een flinke klont roomboter of een scheut olijfolie.
- Tip: Strijk polenta die je overhebt in een ovenschaal en laat opstijven. Gril, bak of gratineer de volgende dag plakken polenta goudbruin en krokant.

