

Koksland.nl

- maakt thuis koken leuker -

deKookworkshop.nl



Hazepeper of Hazenpeper maken!

Volgens de nieuwe Nederlandse spelling is het geen hazepeper, maar een hazenpeper. Een heerlijke stoofpot van wild, volop te krijgen momenteel en makkelijk klaar te maken. Hazenpeper is ook een mooi stukje verantwoord wild, bij de juiste slager of poelier koop je deze uit je directe omgeving. Met deze stoofschotel van hazenpeper begin je twee dagen van te voren en maak je een dag van te voren klaar, zodat de smaken zich goed kunnen ontwikkelen. En als je daarbij een aardappelpuree en een mooie ovenschotel met vergeten groentes serveert, heb je maar 60-75 minuten werk om dit heerlijke gerecht met kerst op tafel te krijgen.

De link naar de Mini Workshopvideo kan je hier vinden:

<https://youtu.be/TnpAXtzvcug>

Hazepeper / Hazenpeper

Recept voor 2 personen | Voorbereiding begin 2 dagen van te voren, 1 dag voor het marineren en 1 dag voor de voor bereiding | Kooktijd dag twee 6-8 uur
Afmaken dag 3 60-75 minuten

Ingrediënten Hazenpeper

1 flinke achterpoot

Marinade Hazenpeper:

0,3 liter stevige, kruidige rode wijn
bijvoorbeeld een Rioja
0,5 eetlepels appelazijn
1 takje kervel
1 takje dragon
1 takje tijm
1 blaadje laurier
2 jeneverbessen, gekneusd
1 kruidnagel
0,5 theelepels vers gemalen zwarte
peper gemalen en een paar peperkorrels,
gekneusd
0,5 uien, in stukjes
1 teentje knoflook, geperst
1 wortel, in stukjes
0,5 stengel bleekselderij

Voor het braden van de Hazenpeper

50 g roomboter
50 g ontbijtspek, in blokjes
20 ml cognac
100 ml wildfond
2 gram maizena
50 g champignons gehalveerd of in kwarten
50 g kleine sjalotten, schoongemaakt
0,5 eetlepels koekkruiden

Recept dag 1

Maak in een ruime kom een marinade van de wijn, azijn, kruiden, specerijen, ui, knoflook en wortel. Leg de hazenbout 24 uur in deze marinade. Schep af en toe om. Bewaar in de koelkast.

Recept dag 2

Haal de haasbout uit de marinade en dep goed droog. Zeef de marinade, bedoeling is dat je het vocht en groentes met de kruiden van elkaar scheid. Bewaar het vocht en de

groentes/kruiden voor de hazenpeper apart. Verhit ondertussen de boter in een ruime braadpan.

Kruid de bout met zout en peper en braad rondom bruin in de hete boter. Neem de hazenbout uit de pan, draai het vuur iets lager en voeg het spek toe aan het braadvet. Bak het zachtjes totdat het knapperig is. Voeg de uitgelekte groentes en kruiden toe en bak even mee. Schenk de cognac erop om af te blussen. Doe het marinadevocht en de fond erbij en leg de hazenbout terug in de pan. Breng het geheel tegen de kook aan en laat het 6-8 uur stoven in de oven op 90 graden, totdat de hazenbouten zacht zijn en van het bot vallen. Haal de boutjes eruit, laat ze iets afkoelen en verwijder de botten. Verwijder de stokjes van de kruiden uit de saus en pureer de saus en voeg de koekkruiden toe.

Kook de saus vervolgens zo nodig nog wat in. Voeg eventueel de maizena toe tot de saus dik genoeg en mooi gebonden is. Voeg het geplukte hazenvlees en de sjalotten en champignons toe aan de saus. Laat het gerecht nog circa 30 min. doorgaren op laag vuur.

Serveer de hazenpeper vervolgens met bijvoorbeeld [vergeten groentes](#) en aardappel- of pastinaakpuree.