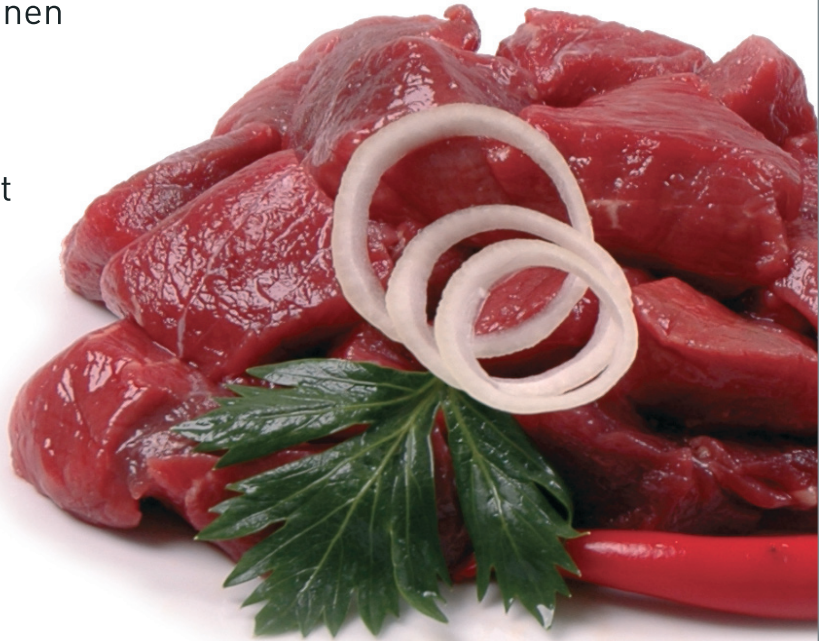




## Hazenpeper

Ingrediënten voor 4 personen

500 gr hazenvlees  
(vlees voor hazenpeper)  
100 gr ontbijtspek gerookt  
2 middelgrote uien  
Zout  
Wildkruiden  
4 jeneverbessen  
Sojasaus  
125 ml rode wijn  
100 gr slagroom  
30 gr bloem



### **Bereidingswijze:**

1 ½ liter water laten koken en hierin het vlees laten blancheren. Het water afgieten en het vlees droog deppen. Het vlees in blokjes snijden. Het spek in reepjes snijden. De uien pellen en in kleine blokjes snijden.

Het spek in een pan aanbakken; het vlees, uien, zout en de wildkruiden hier aan toevoegen en laat dit aanbraden. De jeneverbessen kapot drukken en samen met de sojasaus en de rode wijn bij het vlees toevoegen.

Zet het vuur laag en laat het vlees voor drie kwartier smoren.

Voeg daarna de slagroom en ¼ l water toe.

De bloem met een beetje water tot een glad papje roeren. De hazenpeper nog een keer laten koken en op smaak brengen. Voeg het bloempapje toe totdat de gewenste dikte is bereikt.