

Gegrilde konijnenbouten met verse tuinkruiden

4 personen

marineren: 4 tot 12 uur

bereiding: 30 minuten


Met konijn kan je vanalles doen! Vergeet de klassieke stoofpotjes (al zijn die ook heel lekker natuurlijk) en steek je bbq eens aan, of in de grillpan kan ook natuurlijk!



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 4 konijnenbouten
- sap van 1 citroen
- 1 eetlepel gedroogde provençaalse kruiden
- een handvol fijngehakte verse tuinkruiden:
gebruik wat je graag eet, of wat je in huis/tuin hebt: peterselie, basiculum, bieslook, tijm, ...
- goede extra vierge olijfolie
- peper en zout

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Meng een 3 eetlepels olijfolie met het sap van 1 citroen.
2. Voeg de droge én de verse gehakte kruiden erbij en meng goed.
3. Hou ongeveer $\frac{1}{3}$ van de marinade apart, afgedekt in de koelkast.
4. Doe de konijnenbouten in een grote ziplock zak (of verdeel ze over kleinere ziplock zakjes). Voeg $\frac{2}{3}$ van de marinade toe meng goed en sluit goed af.
5. Laat 4 tot 13 uur marineren, goed afgesloten in de koelkast.
6. Bereid je bbq voor met een directe en een indirecte zone. Dat wil zeggen: de helft van je rooster boven hete kolen, de andere helft zonder kolen eronder.
7. Haal de bouten uit de marinade en dep ze een beetje af met keukenpapier.
8. Grill de bouten eerst boven de hete kolen, tot ze mooi gebruid zijn.
9. Daarna leg je de bouten boven de indirecte zone, zo kunnen ze rustig verder garen zonder dat ze verbranden. Bestrijk ze regelmatig met het beetje marinade dat je hebt bijgehouden, en draai ze regelmatig om! Doe dit tot ze gaar zijn, dat zou een kwartiertje moeten duren.

Smakelijk!