



   C  line de C  rou pour France Olive

Voor 4 personen:

- 4 konijnenbouten
- 10 cl **huile d'olive d'Aix-en-Provence – olives m  r  es BOB**
- Schil en sap van 1 biologische sinaasappel
- Schil en sap van 1 biologische citroen
- 2 takjes verse tijm
- 1 takje verse rozemarijn
- 2 teentjes knoflook in hun schil
- 1 laurierblad
- 50 cl groentebouillon
- zout, versgemalen peper
- 10 cl witte wijn
- 200 g orzo
-    flespompoen
- 1 handvol rucola of gemengde sla
- 1 handvol zwarte olijven (Olives noires de Nyons AOP (BOB))
- 1 eetlepel kappertjes
- 1 theelepel gereserveerde citroenschil
- verse peterselie



Bereidingstijd: 20 minuten
Kooktijd: 1 uur 30 minuten

Plaats de stukken konijn in een braadpan met een scheutje olijfolie en bak ze enkele minuten goudbruin. Voeg 10 cl groentebouillon, 10 cl witte wijn, de schil en het sap van de citrusvruchten, tijm, rozemarijn, knoflook en laurier toe. Voeg zout en peper toe en meng goed. Dek af en bak gedurende 1,5 uur op zeer laag vuur (150   C), waarbij u de stukken halverwege de bereidingstijd omdraait, regelmatig met het kookvocht bedruipt en geleidelijk de groentebouillon toevoegt. Het konijn moet mals zijn en gemakkelijk loskomen. Was en schil de pompoen. Snijd deze in blokjes, meng met 1,5 eetlepel olijfolie, oregano, tijm, zout en peper en bak vervolgens 15 minuten in de oven op 180   C. Kook de orzo in kokend gezouten water en giet hem af. Bak na het koken kort in een pan met een beetje olijfolie voor een licht geroosterd effect. Voeg de geroosterde pompoen, rucola, olijven, kappertjes en een scheutje olijfolie toe. Besprenkel met een beetje van het konijnensap. Bestrooi met verse peterselie en een beetje sinaasappelschil voor een frisse smaak.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met de smaak van Aix-en-Provence - gerijpte olijven BOB te gebruiken voor zijn zachtheid en aroma's van zuurdesembrood, zwarte olijven, cacao en gekookte artisjok. Wij raden u ook aan: huile d'olive de la Vall  e des Baux-de-Provence - olives m  r  es BOB, huile d'olive de Provence - olives m  r  es BOB en huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica - r  colte    l'ancienne BOB.

Werk gefinancierd door de Europese Unie, FranceAgriMer en France Olive Production.



REG. (UE) 2021/2115 P.O.
GMO   ljahr 2025

