

KonijnsatÃ©s met mangodip



Ingrediënten

Voor 4 personen:

Mangodip:

- 1 mango
- 1 sjalot
- 1 teentje look
- 3 eetlepels Suiker
- 2 eetlepels rijstazijn of bleke wijnazijn
- 1 dl witte wijn
- 1 scheutje arachideolie

Konijnsats:

- 4 rugfilets konijn
- 150 gr panko (Japans broodkruim) of klassiek paneermeel
- 2 eieren
- 3 eetlepels bloem
- 3 eetlepels sesamzaadjes
- peper
- Zout

Bereiding

De mangodip:

Snipper de sjalot grof en snij de look in stukjes.

Verhit een beetje plantaardige olie in een pan en stook de sjalot en de look op een matig vuur.

Mango is een steenvrucht. Schil de mango en snij zo veel mogelijk vruchtvlees van rond de grote pit. Snij de stukjes in grove stukken en laat ze meestoven met de sjalot en de look.

Giet een scheut witte wijn in de pan en doe er ook wat suiker en een scheutje rijstazijn of wijnazijn bij.

Laat alles sudderen op een zacht vuur tot er een soort confituur ontstaat (15 à 20 minuten)

Stort het gare fruitmengsel in de blender en mix het tot een gladde dipsaus.

Giet de warme saus in een serveerschaaltje en laat hem goed afkoelen.

De konijnsatés:

Neem drie schaaltes om de stukjes konijn te paneren. Klop het ei los in één schaalte. Kruid het ei met peper van de molen en wat zout.

Strooi de bloem in het tweede schaalte en strooi panko in het derde. (of paneermeel)

Meng de sesamzaadjes onder de panko.

Haal het konijnvlees uit de koelkast. Verwijder met een scherp mes het vliesje dat rond de rugfilets zit, snij elke filet in twee gelijke stukken.

Wentel elk stukje vlees eerst door de bloem en vervolgens door het ei. Leg het tenslotte in de panko met sesamzaadjes en zorg ervoor dat elk stukje rugfilet een egaal laagje paneersel krijgt.

Verhit de friteuse op 180°C. Bak dan de stukjes konijn krokant. Dit duurt ongeveer 3 minuten.

Prik elk stukje vlees op een stevige satéstok en serveer de hapjes warm op een feestelijk bordje, met een potje mangodipsaus erbij.