



KONIJN OP DE WIJZE VAN 'ONS MA'

- 1 konijn in stukken gesneden
- 5 à 6 dikke ajuinen
- laurierblaadjes
- kruidnagel
- peper en zout

KONIJN OP DE WIJZE VAN 'ONS MA'



— RITA SARO

Als 12 jarig meisje leerde Rita Zwartberg kennen via de meisjes in haar klas. Hun verhalen over de sluiting van de mijn zijn haar altijd bijgebleven. Zwartberg kreeg al snel een bijzondere plek in haar hart. Ze leerde het kennen als een plek van hard werken, een mix van culturen, samen eten aan het eind van een lange dag en vooral er zijn voor elkaar.

Sinds ze in 1980 met haar gezin in Zwartberg kwam wonen zet Rita zich in voor het behoud van erfgoed en de verbinding van mensen; met open hart en een diepe passie voor rechtvaardigheid.

“ZOALS VELE MIJNWERKERSGEZINNEN HADDEN WIJ THUIS KIPPEN EN KONIJNEN. EN ALS ER KONIJN OP HET MENU STOND WAS DAT EEN FEEST. WE WAREN MET 7 KINDEREN EN IEDER KREEG EEN STUKJE KONIJN. ALTIJD EERLIJK VERDEELD. ALS IK HET NU KLAAR MAAK, EN SOMS ZIJN DAT WEL MEERDERE KONIJNEN, DAN BLIJFT DE REGEL IEDER EVENVEEL.”

Snijd de ajuinen in ringen.

Bak de stukken konijn aan en kruid met peper en zout. Leg in dezelfde kookpot eerst een aantal stukken konijn. Verdeel er ruim ajuin, laurierblad en kruidnagel over. Dan opnieuw stukken konijn en ajuin, laurierblad en kruidnagel.

Laat vervolgens de kookpot met konijn een nachtje staan.

De volgende dag laat je het konijn ongeveer één uur stoven tot het vlees heerlijk mals is. Verwijder de laurierblaadjes en bind indien gewenst de saus (niet noodzakelijk).

Geniet van dit heerlijke gerecht, recht uit de keuken van 'ons ma'!

Smakelijk eten!

