

OPSKRIFT på kanin i estragonsauce med spinat:

Denne portion er til 4 personer.

Hvis du selv slagter kaninen skal den hænge 1½ - 2 dage / evt. ligge i køleskab 1½-2 dage i et klæde. Hvis du køber den frossen, har den jo hængt inden nedfrysning.

1 rensset hel kanin – ca. 1100-1400 g. Kaninen deles i mindre stykker

Olie og lidt smør til for-stegning

1 tsk. økologisk grøntsagsbouillon eller lignende

4 dl vand

1 løg (hakket)

200 g (250 g) champignon

2 dl crème fraiche 38%

2 spsk. hakket frisk estragon (tørret kan også anvendes)

Salt og peber

Start med at brune kødet i olie/smør i en gryde – brun begge sider af kødet.

Herefter tilsættes bouillon, vand og hakket løg og retten skal simre-koge i 1 time.

Efter 45 min tilsættes skiveskåret champignon og hakket estragon og salt og peber.

Når retten har simre-kogt i 1 time tilsættes cremefraiche og deres røres samtidig i retten. Cremefraichen vil jævne retten, hvis du ønsker yderligere jævning tilsættes det på sædvanlig vis.

Du kan vælge at servere friske, skyllede spinatblade til retten eller du kan vende spinaten i den varme ret (spinaten vil så "falde sammen" men vil ha et godt "look" og smage skønt). Jeg er selv tilhænger af den sidste idé.

Servér med kartofler og nyd kaninen.

Velbekomme fra Pigen på Stigen