



Recept

Jakarandas favorithare

FÖR 4 PERSONER

1 hare, delad i bitar

3 msk smör

½ tsk salt

1 tsk Aromat

1 krm svartpeppar

2 tsk soya

1 dl vatten

3 dl grädde

TILLAGNING:

1. Smält smöret i en emalj- eller gjutjärnsgröta. Lägg i köttet, lite i taget och krydda det med salt, peppar och Aromat.
2. Sänk värmen och tillsätt soya och vatten. Låt haren sjuda under lock, på medelhög värme i ca 1 timme. Kika ner i grytan och rör då och då!
3. Häll på grädde och rör om. Lägg på locket och låt haren puttra vidare i ca 20 minuter.
4. Smaka på såsen mot slutet av koktiden när alla smaker hunnit utvecklas. Om du inte tycker den är riktigt kraftfull kan du bättra på med mer soya och ett litet hörn hönsbuljong.

VI REKOMMENDERAR:

Om du misstänker att middagsgästerna kommer att titta lystet efter mer sås, kan du lätt öka på mängden! Vispa ner ½ buljongtärning, 1 dl vatten + 1 ½ dl grädde samt 1 msk idealmjöl. Krydda med mer salt, peppar och soya.

Såsen kan varieras på många sätt t ex:

Tillsätt 1 msk vinbärsgelé + 1 krm vinäger

Byt ut grädden mot crème fraiche

Krydda med 2-3 krossade enbär + tsk messmör

Blanda i ½ msk lätt krossade rosépeppar.

SERVERINGS TIPS:

Servera med potatismos, svart vinbärsgelé och gurka.