



Recept

Kanin på grekiskt vis

FÖR 4 PERSONER

1 kg kaninfilé
1 burk hela tomater 400 g
1 knippe persilja
3 msk margarin
1 hackad stor gul lök
3 msk tomatpurré
2 dl vatten
2 msk koncentrerad viltfond
2 vitlösklyftor
1 tsk malen kanel
½ tsk malen kryddnejlika
saft av en citron
salt och peppar

TILLAGNING:

1. Låt tomaterna rinna av och spara spadet. Dela tomaterna i grova bitar.
2. Ta bladen av persiljestjälkarna och hacka dem.
3. Mjukfräs löken i ca 1 ½ msk margarin i en gryta utan att den tar färg och låt tomatpurrén fräsa med på slutet.
4. Tillsätt tomater, spad, tomatpurré, vatten, fond, kanel, nejlika, citronsaft, persiljestjälkar, salt och peppar. Pressa i vitlösklyftorna. Låt blandningen koka upp.
5. Bryn kaninfiléerna runt om i resten av margarinet i en stekpanna.
6. Lägg över dem i grytan och låt det koka upp. Lägg på ett lock och låt det småkoka ca 35 minuter.
7. Ta bort persiljestjälkarna och blanda ner den hackade persiljan i grytan.

SERVERINGS TIPS:

Servera med nykokt pasta blandad med riven eller hyvlad parmesan.