



VILT

# Kanin i armagnac med katrinplommon

Kock: **Per Morberg** Tid: **160 min** Portioner: **4-6**



Den franska husmanskosten. Där står jag djupt i den mustiga skyn, bland mört kött som trillat av benen och plommon och rotfrukter som mjuknat och avgett sin sötma. Jag kommer liksom inte loss. Tack och lov.

## INGREDIENSER

- 1 kanin, ca 1,3 kg, styckad i bitar  
salt och peppar
- 1 msk smör till stekning
- 1 msk olivolja till stekning
- 4 schalottenlökar
- 100 g rökt sidfläsk
- 200 g små champinjoner
- 12 kärnfria katrinplommon
- 0.5 dl armagnac
- 3 dl rödvin



3 dl vatten  
1 lagerblad  
2 kvistar timjan  
3 stjälkar persilja  
10 pepparkorn

### **Servering**

baguette

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Krydda kaninköttet runtom med salt och peppar.
- 2** Hetta upp smör och olivolja i en stekpanna och bryn köttet på alla sidor. Lägg över det i en stekgryta, gärna av gjutjärn.
- 3** Skala schalottenlökarna och skär dem i klyftor. Tärna fläsket och halvera champinjoner. Bryn lök, fläsk och champinjoner i stekpannan och lägg över allt i grytan.
- 4** Tillsätt katrinplommon, armagnac, rödvin, vatten, lagerblad, timjan, persiljestjälkar och pepparkorn. Låt koka upp och sedan puttra i 1 ½-2 timmar under lock, tills köttet släpper från benen. Tillsätt eventuellt mer salt och peppar.
- 5** Servera med en god baguette.