

Kanin i sennepssauce

Lapin a la moutarde (4-6 personer)

1 kanin på 1,5 kg

Salt og peber

2-4 gulerødder

1 pastinak eller persillerod

Ca. 6-8 spsk. Dijon sennep

6 skalotteløg

3 fed hvidløg

2 -3 hele nelliker

250 g grønne Puy linser

5 dl bouillon (kalv, grønsags eller kyllingefond)

Suppevisk:

Persille, timian, laurbærblad, rosmarin, frisk enebær

50 g smør

1 dl tør hvidvin (plus 1 glas til kokken)

1 dl cremefraiche eller fuldfed piskefløde fra Osted Mejeri

½ citron, saften af



Kaninen parteres i flere stykker, og smøres med Dijon-sennep. Medens kaninen bader i Dijonsennep, (gerne en halv time mindst), ordner du grøntsagerne: hvidløgene hakkes fint, skalotteløgene skæres i kvarte, gulerødderne vaskes og skæres på skrå i skiver af 2 cm, pastinak skæres i tern.

Kaninstykkerne brunes forsigtigt i en gryde i brunet smør. Når kødet er fint brunet, tilsætter du grøntsagerne og svitser det hele godt.

Krydr med salt og peber, og tilsæt hvidvinen. Når alkoholen er dampet væk, tilsætter du krydderurter(suppevisk), og nelliker samt fond/boullion. Dæmp varmen og læg låg på gryden. Lad simre i ca 15 minutter. Derefter tilsætter du linserne, og hvis der mangler væde må du spæde med mere fond/boullion. Simr i endnu 20 min.

Suppevisken tages op, og fløde/cremefraiche tilsættes ved lav varme. Smages til med salt, peber og citronsaft.

Velbekomme!

