



Kaniini ampurdanilaisittain

Aineet: 50 g ihraa tai voita
100 g pekonia
1 ½ kg painava kaniini
10 pientä sipulia
1 rkl vehnä jauhoja
1 tl suolaa
1 tl mustapippuria
½ l vettä
1¼ dl punaviiniä
1 laakerinlehti
¼ dl hienonnettua persiljaa
1 tl hienonnettua timjama
½ dl kuorittuja manteleita ja ½ dl pinjansiemeniä
tai 1 dl mantelia
¼ dl raastettua tummaa suklaata

Valmistus: Sulata rasva isossa pannussa tai padassa. Lisää suikaloitu pekoni ja anna hiukan ruskistua. Lisää paloitettu kaniini ja kääntelee, kunnes palat ruskistuvat. Valmista ruoka kahdessa erässä, jos ei ole riittävän suurta pannua tai pataa. Lisää kuoritut sipulit kokonaisina pataan, kääntelee ja lisää vehnä jauhot. Kääntelee ja anna jauhojen hieman ruskistua. Mausta suolalla ja pippurilla. Lisää vesi, punaviini, laakerinlehti, persilja ja timjami. Keitä hiljalleen noin 40 minuuttia. Sekoita manteli, pinjansiemenet ja suklaa. Lisää pataan. Anna ruoan vielä kiehua hiljalleen puolisen tuntia. Kokeile lihan kypsyyttä ja tarkista maku.