



## Lär dig att laga Variation på Kanin (Tríptico de Conejo) som kocken Carlos Pineda tillagar den

### **INGREDIENSER**

#### **För 4 matgäster**

1 kanin  
70 cl guarapo (sockerrörsdryck)  
2 avocador från Mogán  
300 g gul sötpotatis från San Mateo  
60 g gofio (rostat majsmjöl) från Arguineguín  
10 körsbärstomater från La Aldea  
1 söt morcilla (blodkorv) från Teror  
200 g lila potatisar  
Smördeg  
50 cl grädde  
Olivolja från Agüimes  
Salt och vitpeppar  
Vitlösklyftor och vitlökspulver  
Basilika  
Lime  
Rotselleri  
Purjolök  
Lagerblad, timjan, salvia och rosmarin  
Rött vin

#### **Förberedelser:**

Bena ur kaninen, förutom kotletterna, och ta bort ryggspariet och de urbenade tassarna..

Efter att laxen marinerats tar man upp den och torkar av den. Stycket har impregnerats på ytan till en violett färg och med en textur som är slät och mjuk.

#### **TILLAGNING**



### **Tillagning av buljong (Demi Glace) på Kanin**

Hacka en halv lök, en morot, en rotselleri och en purjolök och lägg i en gryta. Fräs rotsakerna i olivolja. Tillsätt kaninbenen och låt det hela få en gyllenbrun färg. Tillsätt lagerblad, timjan och salvia och låt reducera med rödvin. Låt det koka i 45 minuter, efter att du har tillsatt 1 liter vatten och 7 dl guarapo.

Efter 45 minuter passerar du det hela genom en fin sil. Lägg tillbaka allt i grytan och låt det puttra på svag värme i ytterligare 30 minuter. Red av buljongen med lite majsensmjöl och låt den vila.

### **Tillagning av Avocadosalsa**

Ta bort kärnorna ur körsbärstomaterna och tärna dem. Lägg tomattärningarna i en skål. Skala avocadorna och dela dem i småbitar, tillsätt dem i skålen. Smaksätt med lime, vitlökspulver och vitpeppar. Rör om kraftigt så att ingredienserna blandas väl.

### **Tillagning av Puré på gul sötpotatis**

Häll 100 cl grädde i en kastrull. Tillsätt sötpotatisen skuren i bitar, 2 matskedar olivolja, 50 cl vatten och 60 g gofio som du siktar ner i kastrullen genom en sil. Låt puttra på svag värme. Smaka av med salt och vitpeppar.

## **SLUTBEREDNING**

**Kotletterna:** skär upp kaninkotletterna, krydda med salt och peppar och stek dem i stekpanna på medelvärme. Tillsätt hela oskalade vitlöksklyftor och rosmarin i pannan och ställ den åt sidan så länge.

**Ryggpartiet:** bre ut den söta blodkorven från Teror på smördegsarket. Krydda kaninryggen och linda in den i smördegsarket som du har brett med blodkorv. Fäst ihop kanterna genom att pensla dem med äggula så att paketet håller samman. Pensla paketet med ägg. Värm ugnen till 170 grader, ställ in paketet med kaninryggen i 8 minuter och ställ det åt sidan så länge.

**De urbenade kanintassarna:** krydda tassarna med salt och vitpeppar, bind ihop dem till en liten rulle, och låt rullen få färg i en stekpanna på hög värme. När rullen har fått färg runt om tillsätter du kaninbuljongen (demi glace) och guarapo. Ställ åt sidan så länge.

**Lila potatis, sötpotatis och basilika:** skiva potatisen mycket tunt och stek på hög värme.



## ***UPPLÄGGNING AV RÄTTEN***

Lägg sötpotatispurén på ena sidan av tallriken och lägg två skivor av kanintassrulle ovanpå. Häll över buljong (demi glace) och guarapo.

Bred ut avocadosalsan på andra sidan av tallriken och lägg två kotletter i kors ovanpå. Lägg den inbakade kaninryggen mitt på tallriken, skuren diagonalt, och dekorera med några stekta skivor lila potatis och sötpotatis med basilika.