

Hareragout

Ragout med hare, sorte oliven og kapers

En hel hare eller filet og mørbrad fra to harer

3 fed	Hvidløg
1 stk.	Løg
2 stk.	Gulerødder
3 stilke	Bladselleri
¼ - ½ l	Fond el. bouillon
1 glas	Sorte oliven
¼ l	Hvidvin
	Kapers
	Fond kogt af skrog fra haren kogt ind til ca. ¼ liter
	Salt og peber

Laves ragout af en hel hare skæres kødet fra køller, bov og ryg. Udskæringerne deles i mindre kødstykker på ca. 2 x 2 cm. Kog fond af skrogene og steg kødet af i olie.

Hvidløgsfed skæres i skiver og tilsættes. Løg, gulerødder og bladselleri skæres fint, kommes ved og steges med til løgene er klare. Hvidvin hældes ved og koges op. Tilsæt tomat, fond, oliven og kapers og kog ind til passende konsistens for en tomatsauce.

Serveres som sauce til pasta med godt brød, rigelig revet parmesan og hakket persille.