

SPIS SORØ- Vildt & lokalt & KøkkenChefen.dk **inviterer til en aften med Kaniner. D.18 August**



alias René de la Cruz, viser vejen for den herlige spise (*Kaniner*)

Vi starter med at partere de slagtede Kaniner, og klar gøre dem til grill, bål og hvad vi ellers finder på.

Der kan samles lidt vilde urter, så laver vi en ragout med de dejlige urter, lidt rodfrugter og måske en god mos af kartofler med vilde bær, som vi kan servere til.

Hvis du har lyst vil der være mulighed for at prøve at partere Kanin, under kyndig vejledning af KøkkenChefen – som sørger for at medbringe skarpe knive (og plaster)

Herefter laver vi forskellige tilberedninger både på grillen og på bålet, og ser på de mange muligheder der er.

Kanin er en udsøgt spise, desværre bare ikke meget brugt i det Danske køkken, er det fordi det er synd? eller er det fordi vi bare ikke er, vandt til det?

Har du smagt kanin? Ved du hvor du kan købe kaniner? Er det svært at lave en god middag på kanin?

Hvordan sammensætter man smag af krydderier og urter i forhold til tilbehør, når det er kanin ?

Ja, spørgsmålene er mange, og vi satser på at få mulighed for at svare på det hele på dagen, og mere til- så kom frisk og vær med når de madglade entusiaster fra SPIS SORØ gir den max gas.

Arrangementet koster kun: 125,-

Og du får en stor læring om kaniner, vilde urter og god kokkekunst, samt en dejlig middag som vi alle tilbereder i fællesskab- og slutter af med at spise sammen i hyggelige omgivelser hos Rikke Haugaard.

Arrangementet starter kl. 16.00 og slutter kl. 21.00

Der sker hos Rikke Haugaard St. Ladegårdsvej 8, 4180 Sorø

Reservation til deltagelse her på SPIS SORØ face book side, eller tilmelding til Rene de la Cruz, T: 3166 4121

