

Sniglar på Spanskt vis?

Det är kanske inte alla som anser att sniglar är en lukullisk läckerhet. I Andalucien, Katalonien, Baskien med flera landsändar betraktar sniglar – caracoles - som en specialitet. Däremot ringaktade folket från Pyrenéerna de fattiga "snigelätarna". De mest eftersökta arterna är Navarricas och Boberos. De livnär sig på kryddväxter och grönsaker som sägs göra deras kött extra gott. Men även Caracol de Huerta, Plana och Caracolina är utmärkta matsniglar.

Snigeln smakar egentligen inte särskilt mycket och är därför tacksam att kombinera med smör och såser. I Madrid kryddar man dem med saffran och starkt paprikapulver, eller med paprika och lök. I Katalonien med söt-stark smaksättning och på Balearerna med den lokala Sobrasakorven. Ofta hittar man recept på Lamm och Kanin med sniglar. I Andalucien lagar man en risrätt med sniglar, ärtor och saffran. I Frankrike älskar man sniglar med vitlökssmör.

Eftersom vi bor i södra Spanien passar det bra med två typiska råvaror när du skall bjuda gäster på en genuin sydspansk måltid: Conejo con caracoles.

Kanin med sniglar:

1 kg Kanin som du skär i mindre bitar
30-40 små sniglar
1 dl olivolja
1 lök, hackad
4 vitlöksklyftor finhackade
7-8 dl köttbuljong
Lite mjöl till redning
1,5 dl rödvin
2 skalade tomater i tärningar
Lite paprika pulver
Örter – persilja, oregano, timjan,
rosmarin
1 + 1 lagerblad
Kanelstång



Stek kaninbitarna i olivoljan och salta och peppra.

När de börjar få färg tillsätt lök och vitlök.

Tillsätt buljongen och rödvinet. Sjud någon minut och tillsätt sedan alla kryddor och tomaten.

Lägg på ett lock och låt grytan stå och puttra.

Under tiden koka upp sniglarna med 1 lagerblad och låten stå i 10 minuter under svag värme.

Häll av vattnet och häll i sniglarna i grytan och låt koka ihop under 10 minuter.

Severas med ris