

Opskrift på langtidsbagt lammeskank. 12 stk.

12 stk. lammeskank a ca. 350g. pr. stk.
1 l. rødvin.
1 l mørk øl. (Gerne brown ale el. Ale nr.16
2 l. kalvefond
2 zittauerløg.
2-3 stk. fed hvidløg.
Frisk timian...masser af det.
1 tsk hel hvid peber.

Bagte løg med olivenolie, homning samt krydderier efter smag.

1,4 kg g. bagt kartoffel uden skal.
400g persillerod
½ but. kørvel.
½ but. estragon.
300g smør
5 dl. creme fraise. 38 %
Salt og kværnet hvid peber.

Smør, hvid portvin samt citronsaft til saucen.

Lammeskanken grovpareres og der skæres 2 -3 lodrette snit. Der brunes med vindrukerne olie således alle sider er flot brune.

Lammestykkerne koges i øl, vin og fond samt grønt og urt. Husk at skumme jævnlige, og kog indtil kødet er helt mørt men fast. Tag kødet op og indkog fonden med hvid portvin, en stor klat smør samt lidt citron saft til passende konsistens og smag. Husk salt og peber.

Rodfrugt mos koges og moses med creme fraise og smør. Finthakkede urter, salt og peber tilsættes.

Skanken lune op i saucen ved servering.