



M unkebo
M and
M ad, der simrer

Hovedret - anvendt 19. april 2012

Lammeskank i påskebryg med strimler af grøntsager (5 personer).



Ingredienser:

5 lammeskanker, salt og peber, olie til brun-
ning, 2-3 fed hvidløg, 1 hakket løg, ½ tsk. ko-
rianderfrø, ½ tsk. fennikelfrø, ½ tsk. stødt
spidskommen, 1 tsk. oregano, 1 tsk. timian, 3
dl påskebryg.

Krydr lammeskankerne med salt og peber og brun dem i en stegegryde i lidt olie. Tilsæt hvidløg, løg, korianderfrø, fennikelfrø, spidskommen, oregano og timian, og brun endnu nogle minutter.

Kom øl ved og kog op. Skum af, og lad skankerne simre 2-2½ time under låg.

Tag skankerne op af gryden, si skyen, og kom den tilbage i gryden. Skum fedtet fra og jævnskyen med lidt majsstivelse rørt ud i koldt vand.

Smag til med salt og peber og hæld saucen over skankerne.

Strimler af grøntsager:

2 gulerødder, 1/4 selleri, 2 løg og 1 porre skæres i strimler, dampes møre i smør og smages til med salt og skallen af ½ økologisk citron.