



Langtidsbraiseret lammeskank med urter og grøn rodfrugtmos

Ingredienser langtidsbraiseret lammeskank med urter og grøn rodfrugtmos:

Til 4 pers.

- 4 pæne lammeskanke
- 4 gulerødder
- 4 skalotteløg
- 1-2 persillerødder
- 1/4 knoldselleri
- 12 fed hvidløg
- Frisk timian
- 200 g smør
- Ca. 1 dl hvidvin
- Salt og peber

Fremgangsmåde langtidsbraiseret lammeskank med urter og grøn rodfrugtmos:

Gør alle grøntsager i stand og skær dem i små tern. Puds skaftet af skankene pænt, så benene er helt rene. Læg et kvadratisk stykke dobbelt stanniol på køkkenbordet. Smør det grundigt med smør og læg en stor skefuld blandede grøntsager på midten. Placer en lammeskank oven på grøntsagerne og krydr den grundigt med salt, peber og timian. Læg yderligere et par klatter smør ved og pak stanniolet op omkring skanken. Stænk lidt hvidvin ned i pakken inden der lukkes forsvarligt oppe ved benet. Gentag processen med de andre skanke. Sæt pakkerne i en lille bradepande og kom den i ovnen ved 170 grader i 2 1/2 - 3 timer. Ved servering åbnes pakkerne forsigtigt på tallerkenene, så den gode sky ikke går til spilde. Server med grøn rodfrugtmos.