

## OPSKRIFT: LAMMESKANK



### LAMMESKANK

Lammeskanken:

Rids skankerne med en kniv.

Skræl løgene og del dem på i to på langs.

Pil skrællen af hvidløgene.

Skræl gulerødderne og skær det ud i grove stykker.

Steg kødet af på panden og læg det op i et ildfast fad.

Kom pure på den brugte panden og hæld derefter øl over, rør sammen og hæld det hele over skankerne.

Kom løgene og gulerødderne ved.

Bag i ca. 2,5 timer ved 180 grader.

Del selleriet og skær skrællen af.

Skær ud i mindre stykker og kog det mørt under låg.

Kom smør i og fløde og rør godt sammen med en gaffel. Tilsæt salt og peber.

Riv lime og bland skallerne med hakket timian.

Kom sellerimosen i bunden. Lammeskank ovenpå, drys med timian og lime.

Dryp væden fra fadet over som sauce.

### INGREDIENSER

4 stk lammeskank

1 Klintekongens Klassik

1 knoldselleri

4 scalotteløg

4 gulerødder

6 fed hvidløg

1 ds tomatpure

### KLINTEKONGENS KLASSIK

Danskernes foretrukne øltype. Nuancer af karamel og citrus giver en fin balance imellem bitterhed og sødme.

Special god til stegeretter og frokost

Alc. 5,0% vol.

Undergæret

