

# Braiseret lammeskank

4 personer

Skanken skæres af den øvre del lammets ben og kræver lang tilberedningstid ved svag varme. Der er utrolig meget smag og kraft i skanken.

**Velbekomme!**



## Ingredienser

### Skank

2 spsk Oliven olie  
2-4 lammeskanke efter størrelse  
1 løg  
2 gulerødder  
Rosmarin  
3 laurbærblade  
4 hele fed hvidløg  
2 spsk hvedemel  
1 spsk tomat puré  
3 ½ dl. hvidvin  
5 dl. Lamme bouillon

### Rodfrugtmos

400 g Kartoffler  
300 g Knoldselleri  
300 g Gulerødder  
300 g Persillerod  
75 g Smør

### Skank

Skanken skal tøs langsomt op.

Varm ovnen til 200 grader.

Varm olien op i en stor stegegryde og brun skankene på alle sider i ca. 10 minutter. Tag skankene op og tilsæt løg og gulerødder og steg dem i ca. 10 minutter. Tilsæt krydderierne og hvidløg og steg videre nogle minutter. Tilsæt mel og tomat puré og rør rundt. Tilsæt derefter vin og bouillon og læg lammeskanke tilbage i gryden. Lad det simre ved svag varme under låg i ca. 2 timer.

Fjern skankene fra saucen og sæt dem til tildækket til side. Skru op for varmen og lad det simre uden låg i ca. 15 minutter til saucen er den rette konsistens. Læg skankene tilbage i saucen og serveres varmt.

### Rodfrugtmos

Rodfrugterne skrælles, skæres groft og koges møre i usaltet vand. Den sidste halvdel af kogetiden lettes på låget, således at vandet koger noget ind. Rodfrugterne moses, eventuelt sammen med lidt af kogevandet, og smørret pisket i sammen og smages til med salt og peber.

Serveringsforslag: Rodfrugtmos og friske grønne ærter