

Lammeskank

Lammeskank er utrolig god mat, men de trenger god tid i ovnen. Man kan ha de grønnsaker man ønsker i gryta. De får en fantastisk god smak. Du kan også ha i øl, hvitvin, rødvin, hakkede tomater etc. etter ønske. Jeg lager en litt annen variant her. Jeg har pastinakk og potet i gryta. Og de lager jeg enkel puré/mos av rett før servering. Jeg krydrer skankene med vårt eget lammekrydder i denne oppskriften, men du kan bruke kun salt og pepper om du ønsker.

Jeg lager 3 lammeskanker i denne oppskriften. Du kan bruke både leirgryte, jerngryte, UltraPro eller ildfast form med folie over når du lager disse.

Du trenger

(Til 3 personer)

3 lammeskanker

Smør til steking

Lammekrydder «Bæ bæ lille lam»

Salt

500 gram pastinakk

300 gram potet

5 dl lammekraft

1 ss smør

Salt og pepper etter smak

Slik gjør du

Når du bruker vårt lammekrydder, så krydres skankene kvelden før. Jeg krydrer først med litt kvernet salt, så strør jeg godt med lammekrydder på alle sider. Maserer det litt inn. Skankene står i kjøleskapet over natta. Ta de ut en time før du skal starte med maten. Slik at de blir litt romtemperert.

Skrell og kutt opp pastinakk og potet i mindre biter.

Fres grønnsakene lett i gryta med litt smør. De skal ikke bli brun, bare litt gyllen.

Brun skankene fort i en stekepanne med smør. Legg de så over i gryta sammen med grønnsakene. Kok gjerne ut stekepannen med litt vann og ha de også i gryta

Ha kraft i gryta. Sett på lokk og inn i ovnen på 150 grader i ca. 2.5 time

Når gryta har stått ca. 2.5 time tar du den ut. Løft forsiktig ut skankene og la de hvile litt. Sil av kraften i en egen kasserolle. Grønnsakene har du i en annen kasserolle.

Jevn til kraften med maizena eller brun jevning om du ønsker.

Grønnsakene moses med en potetmosen eller stavmikser. Ha i en spiseskje smør og smak til med salt og pepper

Strø over litt lammekrydder på skankene før servering, eller litt friske urter