



Braiseret lammeskank med abrikoser og små løg

Selvom denne opskrift tager lang tid at lave, passer den sig selv det mest af tiden. Kombinationen af ingredienserne giver en smagfuld ret, som scorer højt på lækkerhedsfaktoren. En god, krydret rødvin med frugtsødme fra modne druer er et godt valg til den sur-søde ret.

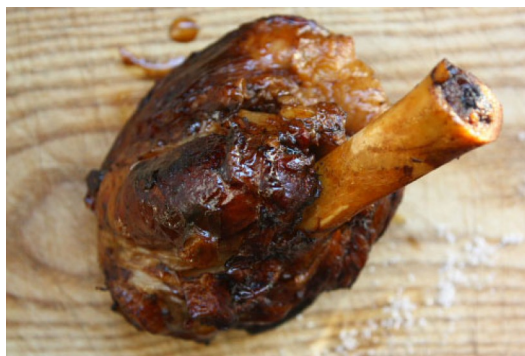
Opskrift af: Briand Funder

Tilberedningstid: 3 timer

Antal personer: 4

Ingredienser

- 4 stk. lammebagskank
- 2 løg
- 2 gulerødder
- 1 helt hvidløg
- 2 spsk. tomatpuré
- 1 spsk. Garam Marsala (blandingskrydderi)
- 2 l hønsefond
- 20 små skalotteløg
- 20 tørrede abrikoser
- 20 cherrytomater
- Friskhakket koriander



Til denne ret anbefaler vi



Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Acinatico
Accordini

Veneto, Italien

Varenr. 2372236



Vin de Pays, Terre de Bussière

Domaine de la Janasse
Rhône, Frankrig

Varenr. 1522636



Edmeades Zinfandel

Edmeades Vineyards
Californien, USA

Varenr. 6444936



Vacqueyras

Domaine la Bouïssiere
Rhône, Frankrig

Varenr. 1527336



Fremgangsmåde

Brun lammeskankerne i ovnen i ca. 20 minutter ved 250 grader. Rengør løg, hvidløg og gulerødder og skær dem i grove stykker. Brun dem af i en stor stegegryde, tilsæt Garam Marsala og tomatpuré og svits det igennem. Tilsæt så hønsefond og de brunede lammeskanker. Læg låg på gryden og dæmp varmen, så det kun akkurat koger. Lad det koge i et par timer, indtil kødet begynder at løsne sig fra benene. Vend lammeskankerne undervejs og tilsæt lidt ekstra vand, hvis det er nødvendigt.

Når skankerne er færdige, tages de op af gryden og holdes varme i ovnen. Suppen sigtes.



Grøntsagerne skal ikke bruges mere. Blend dem med en smule af suppen og frys det til senere brug. Det giver en god base til sauce.

Pil skalotteløgene og svits dem i lidt olie, halvér de tørrede abrikoser og tilsæt dem sammen med den sigtede suppe. Lad den koge i ca. 10 min., til løgene er møre. Smag til med salt og peber, jævn evt. med lidt maizena. Tilsæt tomaterne og lad dem koge med i 2-3 min. Lige inden servering tilsættes friskhakket koriander.

Anretning: I en stor, dyb tallerken sættes lammeskanken, og saucen med fyld hældes rundt om. Servér ovnstegte kartofler og salat til.