

Oppskrifter 7.1.2012 – Klubbmøte hos Hjal

Ovnsbakte lammeskanker med potetpuré og grønnsaker

4 lammeskanker
2 ss olivenolje
3 gulrøtter
2 løk
100 g sellerirot
1 purre
revet skall av ¼ sitron
revet skall av ¼ appelsin
3 ss smør
1 ss hvetemel
2 ss tomatpuré
6 laurbærblad
1 ts tørket timian
1 ts svartpepperkorn
2 ss persille
brun kraft, f.eks. okse eller lam

400 g mandelpoteter
½ dl kremfløte
75 g smør
salt og pepper

Gni kjøttet med salt og pepper. Brun det i oljen. Del grønnsakene i terninger og stek dem blanke i 3 ss smør i en kjele. Tilsett mel, tomatpuré, sitrusskall, krydder og litt brun kraft. Kok godt. Sett skankene ned i saugryten med beinet opp. Legg et lokk over, og sett gryten i ovnen ved 180 grader i ca. 1 ½ time, til kjøttet lett løsner fra beinet. Smak sausen til med salt og pepper.

Kok potetene møre. Mos dem og rør fløte og smør godt inn i puréen. Smak til med salt og pepper.

Drikke

Dei, Vino Nobile de Montepulciano, 2008