

Okseskank, porrerfrites og Brown Ale

Ingredienser

6-8 skiver oxseskank
Mel
Fedtstof til stegning
3 porrer
10 fed hvidløg
¼ bdt. timian
2 gulerødder i 2 cm tykke skiver
1 Jacobsen Brown Ale (75 cl)
1 tsk. brun farin
2 dl vindrukerneolie

Skær 1 porre i skiver, der er 2-3 cm tykke. Vend kødskiverne i mel og brun dem af i fedtstof i støbejernsgryden eller stegesoen. Tilsæt gulerødder, timian, hvidløg, den ene porre i skiver samt øl og farin.

Lad det simre i 2½-3 timer ved svag varme.

Porrerfrites

To porrer skæres i tynde skiver på skrå, skylles i rindende vand, afdryppes og vendes med mel. Lægges i varm olie. Pas på, at det ikke sprutter. Lad det stege i olien, til det tager farve, men vær opmærksom med den varme olie.

Drys lidt salt på efter dybstegningen.

Server med stegte kartofler og jordskokker drysset med persille.

