

# *Hel lammebov med fennikel og porrer*

## Ingredienser

1 lammebov med ben, ca. 1,5 kg  
1 fennikel i grove strimler  
5 skalotteløg i både  
2 persillerødder i grove tern  
Groft salt og peber  
1 Jacobsen Brown Ale (75 cl)

Læg urterne i bradepanden. Tilsæt alle ingredienserne og hæld øllet udover. Lad det braisere i ovnen ved 130 grader i 4-5 timer under låg eller staniol. Server den hel på bordet, så gæsterne kan trække kødet fra med en gaffel.

Grov rodfrugt, mos og brød er egnet tilbehør, så den gode sky fra bradepanden har noget at hænge i.

