

Lammeskank i Pale Ale med persillerødder og æblesa

Ingredienser

4 lammeskanke
2 gulerødder i 3 cm tykke skiver
2 løg i både
2 kviste rosmarin
1 porre i 3 cm tykke skiver
1 Jacobsen Pale Ale (75 cl)
8 hele persillerødder
1 spsk. olie
1 spsk. honning
1 æble i små tern
Saften fra en appelsin

Brun skankerne af i en stegesko eller gryde. Tilsæt gulerødder, løg, porrer, rosmarin og øllet. Lad retten simre i tre timer ved stille varme under låg.

Persillerødderne skrælles og flækkes på langs. Dryppes med olie og bages i ca. 30 minutter ved 180 grader. I mellemtiden vendes æbletern med appelsinsaft, honning og olie. Rødderne lægges på et fad, og æbleternene hældes over.

Server med groft brød.

