



SIMRERET MED LAMMESKANKE

Kan laves med og uden Gaggenau hvidevarer.



Til 6 personer

Lammeskanke

- 1 stort, hakket rødløg
- 4 fed hvidløg i skiver
- 4 store gulerødder, skraldet og skåret i grove stykker
- 4 selleristænger, skåret i grove stykker
- 2 glas hakkede tomater
- 1 l. kalvefond
- 1 dl. rødvin
- Olivenolie og smør
- 1 tsk. salt

Kartoffelmos

- 1 kg. kartofler
- 2 dl. mælk
- 2 dl. frisk dild
- 1 tsk. salt



Med lammeskank kan du lave den mest velmagende simreret! Jo længere tid retten får lov til at stå og simre under låg, jo mere smag kommer der fra sæsonens grøntsager og de store lammeskanke. Starter du tidligt om morgenen, bliver skankene så møre, at kødet selv glider af benet! Jeg bruger Gaggenaus egen stegeso, som jeg både kan stege skanke og grøntsager i, og efterfølgende lade retten simre i. Du kan også vælge at bruge en stor gryde.

Start med at stege lammeskanke af i halvt olie og halvt smør. Efter ca. 5 minutter tilføjer du alle grøntsagerne som du rører rundt i yderligere 5 minutter under moderat varme.

Tilsæt nu de hakkede tomater, rødvin samt kalvefond og lad retten simre i minimum 3-4 timer. Vend skankene regelmæssigt.

Indstil din dampovn til 100%/100 grader. Fordel kartoflerne på en bageplade og sæt dem i dampovnen når den er klar. Indstil ovnen til 25 minutter og tjek om kartoflerne er møre ved tidens udløb. Læg kartoflerne i en gryde og ”stamp” dem med en træske. Tilsæt mælk, salt og dild. Ved at dampe kartoflerne, beholdes alle vitaminer og velmag, i stedet for at lade det flyde ud i en gryde med kogende vand.

Har du ikke en dampovn koger du kartoflerne i en gryde til de er møre.



*Alle opskrifter er lavet i samarbejde med
Caroline Fleming, Gaggenau & Kvånum Køkkener*