

Langtidskokte lammeskanker med smørdampede asparges og ovnstekte poteter.

Selv om påsken vår var relativt stusselig i år (les: flytting og pakking), så hadde vi noen bra måltider. (Thank God). Lammeskanker er og blir en av mine absolutte favoritter! Utrolig mørt og smakfullt og enkelt å imponere potensielle gjester.

All you need is lam:

(4 personer)

4 lammeskanker

1 finhakket chili

2 ts knuste korianderfrø

salt og pepper

Olivenolje til steking

4-5 gulrøtter i staver

6-7 stilker stangselleri i skiver

4 fedd hvitløk, finhakket

2 løk, hakket

noen kvister rosmarin, finhakket

2 bokser hakkede tomater

6 ss balsamico eddik

2 dl tørr hvitvin

Bladpersille til servering

Poteter (beregnet 2-3 på hver)

solsikkeolje

1-2 bunter asparges

litt smør

pinjekjerner

sitronsaft

salt og pepper

Gni skankene inn med chili, koriander, salt og pepper.



Varm opp en stekepanne med olje og brun skankene på alle kanter.



Finn frem en jerngryte. Ha i mer olivenolje, gulrøtter, stangselleri, løk, hvitløk og 2 ss finhakket rosmarin i gryta og la det frese 3-4 minutter. Hell så i balsamico eddik og kok til eddiken nærmer seg sirup. Tilsett så hvitvin og la det koke noen minutter til. Tilslutt har du hakkede tomater i gryta og koker opp. Sett på lokk og la putre på ovnen i 2 timer, mens du gjør det du helst vil. Skankene er ferdige når kjøttet enkelt løsner fra beinet. Smak til sausen med salt og pepper og ha i hakket bladpersille ved servering. Denne

gryten gir mye "saus", men så er den til gjengjeld vanvittig god. Eventuelle rester egner seg perfekt som pastasaus dagen derpå..

Til dette serverte jeg perfekte [ovnsstekte poteter](#) og smørdampet asparges. Brekk enden av aspargesen og rist pinjekjerner lett gyldne i en tørr panne. Ha litt vann og 1 -2 ss smør i en gryte og kok opp. Ha i asparges og la dampe under lokk i 3 minutter. Hell av vannet og skvis over litt sitronsaft, salt, pepper og pinjekjerner.

