

[Nyheder](#) [TV](#) [Radio](#)[MAD](#) [OPSKRIFTER](#) [SAMLINGER](#) [PROGRAMMER](#) [KOKKE](#) [ARTIKLER](#) [KØKKENTEKNIKKER](#)

MAD



James Price

Price og Blomsterberg

DEL: [MAIL](#) [FACEBOOK](#)

INGREDIENSER

LAMMESKANK

- 4 stk. pæne lammeskanke
- 4 stk. gulerødder
- 4 stk. skalotteløg
- 1-2 stk. persillerødder
- 0,25 stk. knolselleri
- 12 fed hvidløg
- 1 smule frisk timian
- 200 g smør
- 1 dl hvidvin
- 1 smule salt
- 1 smule peber

GRØN RODFRUGTMOS

- 1 kg melede kartofler
- 0,5 stk. knoldselleri
- 2 stk. persillerødder
- 1 bundt frisk persille
- 1 bundt frisk kørvel
- 3 dl mælk
- 100 g smør
- salt og peber efter smag

FREM GANGSMÅDE

- 1 Lammeskank:
Gør alle grøntsager i stand og skær dem i små tern. Puds skaftet af skankene pænt, så benene er helt rene.
- 2 Læg et kvadratisk stykke dobbelt stanniol på køkkenbordet. Smør det grundigt med smør og læg en stor skefuld blandede grøntsager på midten. Placer en lammeskank oven på grøntsagerne og krydr den grundigt med salt, peber og timian. Læg yderligere et par klatter smør ved og pak stanniolet op omkring skanken. Stenk lidt hvidvin ned i pakken inden der lukkes forsvarligt oppe ved benet. Gentag processen med de andre skanke.
- 3 Sæt pakkerne i en lille bradepande og kom den i ovnen ved 170 grader i 2 1/2 - 3 timer. Ved servering åbnes pakkerne forsigtigt på tallerkenerne, så den gode sky ikke går til spilde. Server med grøn rodfrugtmos.
- 4 Grøn rodfrugtmos:
Kog kartofler, selleri og persillerødder i usaltet vand til de er helt møre.
- 5 Mos kartoflerne og purer selleri og persillerødder fint. Bland de to mos sammen.

- 6 Kom persille og kørvel i en blender med lidt kartoffelvand og en smule hønsefond og blend grundigt. Bland den grønne puré i mosen og pisk smør i.
- 7 Tilsæt mælk til konsistensen er passende. Smag til med salt og peber og server sammen med lammeskankene.

LIGNENDE OPSKRIFTER



GOD MAD

Italiensk kylling

🕒 1 TIME, 30 MIN.



ANNE & ANDERS I BREXITLAND

Lammebryst med kapers og ansjoser

🕒 1 TIME, 30 MIN.



SPISE MED PRICE

Lam med hvidløgscreme

🕒 1 TIME



SPISE MED PRICE

Hvidløgs- og chorizopølse

🕒 1 TIME



PRICE INVITERER

Stegt lammekrone

🕒 1 TIME

CAMILLA PLUM - MAD DER HOLDER

Harissa

🕒 1 TIME