

Ølbrasieret svineskank med sellerimos



Hansens opskrifter



Ølbrasieret svineskank med sprød svær og sellerimos.

4 personer

Fremgangsmåde:

Svineskank:

Rids sværen og gnid den med groft salt.
Kan med fordel gøres dagen før.
Brunes af i en gryde og lægges i en stegesko med stegeskyen.

Tilsæt urter og øl. Lad retten simre i 2½ time under låg i ovn ved 160°C.

Efter 2½ time tages skanken op og steges i ovnen ved 180°C i yderligere 1 time.

Sværen må gerne blive sprød

Riv appelsinskal over sværen inden servering.

Stegeskyen rundes af med lidt fløde.

Server svineskanken med sellerimos og stegeskyen drysset med lidt persille.

Sellerimos:

Selleri og kartofler koges møre, tilsættes lidt smør og mælk.
Piskes til mos og smages til med salt og peber.

Ingredienser:

Svineskank:

- 1 svineskank med svær.
- 1 øl.
- 3 kviste rosmarin.
- 2 store løg i tern.
- 2 gulerødder i 2 cm stykker.
- 2 persillerødder i 2 cm stykker.
- Kruspersille til pynt.
- 1 appelsin
- Salt og peber.

Sellerimos:

- 1 selleri skrællet skåret i kvarte.
- 1 kg. kartofler.
- 100 g smør.

