

Lamme sylte

1 kg lammeskank
1 ½ kg lammebov med ben

Kogelage:

2 l vand
2 løg
1 tsk stødt allehånde
3 laurbærblade
4 kviste timian
5 persille kviste
1 tsk. sorte peberkorn
1 spsk. salt
3 blade husblas

Salt og peber

Kom skanke og bov i en gryde; tilsæt vand så det kun lige dækker, og bring det i kog.

Kogelagen skummes for urenheder, og tilsættes krydderierne. Lad det koge ved svag varme i 1½-2 timer, til kødet er så mørt, at det slipper benene.

Tag kødet op af suppen, og lad det køle let af. Sigt suppen over i en ren gryde, og kog det ind til det halve.

Udblød husblassen i koldt vand.

Pil kødet af benene og smag det til med salt og peber.

Kom det i en terrin- eller rugbrødsform (kan med fordel fores med husholdningsfilm).

Afdryp nu husblassen, og kom den i den varme kogelage, så den opløser sig. Hæld den varme suppe over kødet, så den netop dækker.

Luk sylten til med film på toppen, og sæt den i køleskabet. Læg den evt. sylten under let pres og lad den hærde i 12-24 timer i køleskabet.

Serveres på rugbrød med rødbede og sennep.