

## Daniel Kruses Hammershuslam

4 lammeskanke  
2 løg  
2 fed hvidløg  
1 st kanel  
5 kapsler kardemomme  
1 liter æblemost  
2 porter øl  
Bouillon så det dækker

Skanke og løgene brunes godt af. Tilsættes krydderier og væske. Dette simrer i ca 1-2 timer til skankene er møre. Når dette sker tages skankene op og køler let af. Væsken i gryden sigtes og koges ned. Skankene plukkes og kødet hældes i væsken der reducerer.

Nu tilsættes:

200 g jordskokker i tern. Gerne tørrede

100 g tørrede svampe.

Skal fra 2 citroner

Herefter koges kødet til det begynder at tykne, hvorefter det smages til med salt og peber. Smør kan tilsættes.

Der kan serveres rodfrugtmos, kartoffelmos eller en god skive fuldkornsbrød til skankene.

