

*"Sigrid jeg elsker din Cocotte" råbte Birthe til mig.
Her er hendes opskrift:*

Svineskank i Sigrids cocotte!!!

4 personer

**2 svineskank lægges i cocotten, der tilsættes:
salt, groftkværnet peber, et par kviste timian,
3-4 fed hvidløg, 4 kvaste kardemommekapsler,
1 nisseøl, 2-3 gulerødder, en skive selleri og dette
kan udelades, men jeg bruger ½ saltsyltet citron.**

Cocotten sættes i en kold ovn, så tændes ovnen (ikke varmluft) ca. 150 grader i 3-4 timer.

Når cocotten åbnes kan kødet tages op og det vil falde fra benene, jeg tager alt fedtet af.

Væsken sies, den kan afkøles lidt hvis man vil tage lidt af fedtet før der laves en sovs.

Jeg jævner den kun lidt med marizena.

Kan serveres med kartoffel/rod mos og kogte gulerødder eller med groft brød og en kålsalat.