

Braiseret skank/bov

MED GRÆSKAR, SOJA, PÆRER OG CHILI



800 g	skank/bov (eller 1 skank pr. person)
2 dl	sød, tyk soja
1½ kg	Hokkaido græskar
4 stk.	Clara Friis pærer
1 stk.	rød chili
3 dl	majsolie
2 dl	hvid balsamico/sherryeddike

- Skanken braiseres som anvist under stegeanvisningen.
- Når skanken er færdigbraiseret vendes den med 2 dl sød soja og stegeskyen.
- Græskaret skrælles og udkernes. Derefter deles det i både og vendes i majsolie, salt og peber. Bages til de er møre og gyldne i ovnen ved 185° C.
- Pærene deles i kvarte og vendes i hvid balsamico og fintsnittet chili.