

LAPSKAUS

Det tar litt tid å skjære opp alt som skal i en lapskaus, men når det først er gjort, er dette lettvinnt mat å servere til mange. Istedenfor friske grønnsaker kan du bruke en frossen grønnsaksblanding. Til lapskaus passer mørt kjøtt av svin, storfe eller lam. Rester av ulike typer kjøtt kan også brukes.

Server lapskausen med flatbrød, grovt brød eller rundstykker.

varme retter // enkel



Ingredienser (10 porsjoner):

750 g benfritt kjøtt i terninger

1.5 l vann

- ☒ 1 ts salt
- ☒ 3 stk løk, finhakket
- ☒ 12 stk poteter, i terninger
- ☒ 5 stk gulrøtter, i terninger
- ☒ 6 skiver kålrot, i terninger
- ☒ 3 skiver sellerirot, i terninger
- ☒ 1.5 stk purre
- ☒ 1 ts pepper
- ☒ 3 ss kruspersille, grovhakket (valgfritt)

Slik gjør du

1. Kok opp vannet, ha i kjøttet, saltet og løken. La alt trekke like under kokepunktet i 30 minutter.
2. Skyll, rens og del opp poteter og grønnsaker. Ha poteter, gulrot, kålrot og sellerirot i kjelen med kjøttet.
3. La lapskausen trekke/småkoke videre til potetene er nesten møre, ca. 15 minutter. Dette gjelder også ved bruk av frossen grønnsaksblanding.
4. Tilsett purre og la lapskausen trekke 5 minutter til.
5. Smak til med pepper. Dryss gjerne over kruspersille før du serverer.

Allergener

Selleri