



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Lapskaus med Røros-flatbrød

Lapskaus

350 g poteter
2 stk gulrøtter
300 g kålrot
1 stk gul løk
300 g mørkøkt svinebø
400 g kjøttpølser
2 pakker hønsebuljong
5 dl vann ^B

Tilbehør

1 bunt bladpersille
2 pakker Røros-flatbrød
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Lapskaus:** Skrell og kutt potetene, gulrøttene, kålroten og løken i terninger. Ta svinebøgen ut av pakken, og spar på kraften fra pakken. Skjær kjøttet og kjøttpølsene i terninger.
- 2. Lapskaus, fortsettelse:** Ha grønnsakene i en stor kjele, tilsett 5 dl vann, kraften fra kjøttpakken og hønsebuljongen, og kok opp. La grønnsakene trekke i suppen i 20-25 minutter, eller til de er møre og potetene har jevnet lapskausen. Tilsett kjøttet og pølsene når det gjenstår omtrent 10 minutter av lapskausens koketid. Smak til med salt og pepper.
- 3. Tilbehør:** Skyll og finhakk persillen, og topp retten med den. Server Røros-flatbrødene til retten.



TIPS!

Ønsker du å spare tid, kan du skylle potetene i stedet for å skrelle dem.