



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 <sup>B</sup>

### Tilbehør

1 bunt bladpersille  
2 pakker Røros-flatbrød  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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.