

LAPSKAUS MED PØLSE

ca 250 g middagspølse

5 dl vann

$\frac{1}{2}$ ts salt

$\frac{1}{4}$ ts pepper

6 poteter

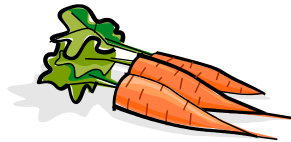
2 gulrøtter

litt kålrot

$\frac{1}{3}$ purre

2 grønnsaksbuljongterninger

3 ss maisenna og 1,5 dl vann (jevning i shakeren)



Slik gjør du:

1. Kok opp 6 dl vann sammen med salt, pepper og buljongterninger.
2. Vask og skrell grønnsakene.
3. Alt, utenom purren, deles i terninger og legges i en stor bolle.
4. Del purren i skiver.
5. Ha alt oppi gryta og la dette koke på svak varme under lokk i 15 min.
6. Ta skinnet av pølsa og kutt den i terninger.
7. La pølsebitene trekke sammen med blandinga i 5 min.
8. Lag jevning i "shakeren" og tilsett dette i lapskausen.

(Før servering må du kjenne om grønnsakene er myke. IKKE rør i lapskausen under koking.)

Serveres med flatbrød

