

Lapskaus

Lapskaus er en velkjent tradisjonsrett i Norge. Rykende varm brun lapskaus med norske rotgrønnsaker, potet og mørt og deilig kjøtt av høyrygg. Kan det bli bedre?



Ingredienser til 4 porsjoner:

- 800 g **benfri høyrygg av storfekjøtt** , evt. bog
- 2 ss smør , til steking
- 10 dl vann
- 1 stk. kjøttbuljongterning
- 800 g potet i terninger
- 3 stk. gulrot i terninger
- 150 g kålrot
- 150 g persillerot
- 0,5 stk. purre
- 1 ts salt
- 0,5 ts grovmalt pepper

Slik gjør du:

1. Skjær kjøtt i terninger og brun det i flere omganger i en varm stekepanne med smør.
2. Ha kjøttet over i en kjele og hell på vann og buljongterning, eller bruk en god kraft. Kok opp og senk temperaturen noe, kjøttet skal bare trekke. La kjøttet trekke til det er mørt, ca. 2 timer.
3. Skrell grønnsakene og skjær dem i terninger. Skyll purren godt og skjær den i ringer. Ha i det kokte kjøttet og krafta fra trekkingen. Blir det for lite kraft kan du justere litt med vann.
4. Kok opp og la lapskausen småkoke på middels varme til grønnsakene er godt møre. Rør minst mulig slik at lapskausen ikke blir grøtet, men se til at den ikke svir seg i bunnen. Smak til med salt og pepper.