Oppskrift

Klassisk Brun Lapskaus



Hjemmelaget lapskaus er en tradisjonell og velsmakende favoritt i mange hjem. Denne oppskriften er på brun lapskaus med høyrygg av storfe, med poteter og høstens grønnsaker som tilbehør. Lapskaus kan lages i store porsjoner, og er en knallgod rett blant både voksne og barn.

1

Slik gjør du

Skjær kjøttet i biter, gjerne store terninger, eller kjøp ferdig oppskåret bog eller grytekjøtt fra Gilde. Brun det i en stekepanne med smør, og krydre med salt og pepper. Gjør dette i små porsjoner så kjøttet får god stekeskorpe.

Ha kjøttet over i en gryte. Tilsett kraft og kok opp. La det småputre til kjøttet begynner å bli mørt. Vannet skal sildre og ikke koke. Da blir kjøttet tørt.

2

Tilsett grønnsaker i gryta

Skjær alle grønnsakene i biter og la det småkoke med kjøttet på middels varme til alt er ferdig.

Rør godt om i gryta jevnlig så det ikke svir seg i bunn. Smak til med salt og pepper og strø godt med urter over ved servering.

Vel bekomme fra den norske bonden!

Tips!

Knus gjerne et par fedd hvitløk og stek sammen med kjøttet når du bruner det for ekstra smak.

Ingredienser

Du trenger

Gilde høyrygg av storfe	800 g
Gul løk	1,5 stk
Gulrøtter	4 stk (store)
Persillerot	1 stk
Poteter	500 g
Oksekraft	5 dl
Bladpersille	
Smør eller olje til steking	

Allergener

- Soya
- Melkeprotein inkl laktose