Lapskaus med pinnekjøtt



Ingredienser

♥ 1,5 liter kjøttkraft (se tips)
♥ 800 g rotgrønnsaker i terninger (gulrot, kålrot, sellerirot)
♥ 400 g potet i terninger
♥ 600 g pinnekjøtt (renset)
♥ 200 g vossakorv i terninger
♥ 2 ss smør
♥ kvernet salt og pepper
♥ frisk timian (eller persille)

Servering:
♥ tyttebærsyltetøy
♥ flatbrød og smør

Fremgangsmåte

Lag klar kjøttkraften (se tips).

Finn frem rotgrønnsakene og poteter. Kutt dem i fine, små terninger. Prøv å få bitene noenlunde jevnstore (slik at de trenger samme koketid)

Finn frem pinnekjøtt som du har renset fra fett og bein, og eventuelt vossakorv hvis du har igjen rester av dette også. Skjær pinnekjøttet i mindre biter. Fjern skinnet på vossakorven og skjær den i terninger.

Ha først gulrot-, kålrot- og persillerotbitene i gryten. Fyll opp med kjøttkraften. Sett på lokket og la grønnsakene småkoke i 10 minutter.

Ha deretter potetbitene og kjøttet i gryten. La lapskausen småkoke på middels varme uten lokk i ytterligere 30 - 40 minutter.

Rør av og til, men ikke for mye. Følg særlig med på potetene. Det er meningen at potetene skal tykne lapskausen ved å gå litt i stykker, men de skal ikke koke til de går helt i oppløsning. Lapskausen skal bli tykk, men ikke grøtete.

Tilsett litt smør på slutten av koketiden (kan sløyfes, men det gjør lapskausen fyldigere og bedre). Smak til lapskausen med kvernet salt og pepper.

Server lapskausen varm og nylaget i dype tallerkener. Pynt med litt frisk timian eller persille. Flatbrød og smør er tradisjonelt tilbehør, og noen liker også **tyttebærsyltetøy** til.

Tips

♥ Som kjøttkraft løste jeg opp 2 "fond du chef" kjøtt (à 28 gram = 56 gram) i 1,3 liter vann. I tillegg brukte jeg 2 dl av kraften som pinnekjøttet hadde dampet i. Dersom du ikke har noe kraft igjen fra pinnekjøttdampingen (fordi du for eksempel har brukt den til å lage saus), tilsetter du 1 fond du chef til. Alternativt kan du bruke noen skjeer flytende kjøttfond, ferdigkjøpt kjøttkraft eller kjøttbuljongterninger. Smak til kjøttkraften så den har passe styrke.

♥ Jeg brukte her rotgrønnsaker (en kombinasjon av gulrøtter, kålrot og sellerirot). Mengdeangivelsen er ikke så nøye, så bruk det du måtte ha tilgjengelig. Du kan også tilsette 1 løk eller 1 purreløk.

♥ Ikke tilsett mer væske underveis i kokingen (det skal ikke være nødvendig, men følg selvfølgelig med på at lapskausen ikke svir seg i gryten). Husk at lapskausen skal være tykk og ikke som en kjøttsuppe. □□

♥ Jeg lar grønnsaksbitene koke litt lenger enn potetbitene for å unngå at potetbitene går i stykker. Dette gjelder særlig om du bruker melne poteter (slik som Kerrs Pink, som jeg har brukt her). Det er meningen at potetbitene skal være med på tykne lapskausen, men de skal ikke gå helt i oppløsning. Hvis du bruker kokefaste poteter, tåler potetbitene litt lengre koking før de går i stykker.

♥ Lapskaus du får til overs kan oppbevares i kjøleskapet eller fryses ned. Du vil da se at lapskausen tykner, så spe med litt ekstra vann når du varmer den opp igjen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lapskaus-med-pinnekjott