Pølselapskaus



Ingredienser

♥ 1 liter kjøttkraft (se tips)
♥ 250 g gulrot (renset vekt)
♥ 250 g kålrot (renset vekt)
♥ 250 g sellerirot (renset vekt)
♥ 500 g poteter (skrelt vekt, se tips)
♥ 800 g pølser (se tips)
♥ 1 purreløk (den hvite delen)
♥ kvernet salt og pepper
♥ litt kruspersille

Servering:
♥ godt brød (eller flatbrød) og smør

Fremgangsmåte

Ha kjøttkraft i en romslig gryte (se tips).

Finn frem grønnsakene. Rens og kutt opp i små biter. Prøv å få grønnsaksbitene noenlunde jevnstore.

Ha først gulrot, kålrot og sellerirot i gryten. La disse småkoke i ca. 10 minutter.

Tilsett så potetbitene.

Skjær pølsene i skiver eller terninger (fjern skinnet på vossakorv hvis du bruker det, se tips), og ha disse i gryten.

Rør om og la dette småkoke i ca. 10 minutter til.

Kutt opp purreløken (jeg bruker her kun den hvite delen, men dette velger du selv) og tilsett på slutten av koketiden. Spar eventuelt litt finkuttet purreløk til pynt.

Rør av og til i lapskausen mens den småkoker, men ikke for mye. Følg særlig med på potetbitene, så de går akkurat passe mye i oppløsning. Det er meningen at lapskausen skal bli tykk, men ikke grøtete.

Smak til med kvernet salt og pepper. Tilsett hakket persille til slutt.

Server lapskausen varm og nylaget i dype tallerkener. Pynt eventuelt med litt finkuttet purreløk eller persille.

Godt brød (eller flatbrød) og smør er supert tilbehør.

Tips

♥ Som kjøttkraft brukte jeg her 4 stk chef du fond, kjøtt løst opp i 1 liter vann. Du kan alternativt bruke kjøttbuljongterninger eller ferdigkjøpt kjøttkraft.

♥ Jeg brukte her litt melne poteter (Kerrs Pink), og da er det viktig å ikke tilsette potetbitene for tidlig, ellers går de helt i stykker ved kokingen. Hvis du bruker kokefaste poteter, tåler potetbitene litt lengre koking før de går i stykker. Jo lenger du koker lapskausen med potetbitene, jo tykkere vil lapskausen bli fordi potetene da løser seg opp og tykner lapskausen.

♥ Bruk pølser som du liker! Mange foretrekker røkte kjøttpølser i en Pølselapskaus. Jeg liker blant annet veldig godt pølsene til Metervare, som har god smak, høy kjøttprosent og ingen kunstige tilsetningsstoffer. Jeg liker også å bruke Vossakorv, fordi det gir lapskausen så god og kraftig smak, og tilfører litt fett til kraften. Bruker du magrere pølser, kan du eventuelt tilsette 1 spiseskje smør dersom du liker kraften litt fyldigere.

♥ 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/polselapskaus