

# 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