



M unkebo
M and
M ad, der simrer

16. april 2015

Hovedret

Skipperlabskovs (6 personer).

Ingredienser:

1 kg skært oksekød, 3 løg, ½ l vand, 1 spsk salt, 2 laurbærblade, 5 hele peberkorn, 1½ kg kartofler, 1 dl hakket persille eller purløg, 25 g smør.



Kødet skæres i meget små terninger. Løgene hakkes groft.

Kødet lægges i en gryde, dækkes med vand og bringes i kog. Vandet hældes fra og kødet skylles grundigt under rindende vand.

Kød, løg og vand kommes i en gryde, som bringes i kog. Salt, laurbærblade og peberkorn tilsættes. Småkoger ca. 45 minutter.

Kartoflerne skrælles og skæres i terninger. Kartofflerne kommes i gryden og retten koger yderligere ca. 1 time

til kartoflerne begynder at koge ud og har jævnet labskovsen.

Persille drysses over og en smørklat kommes i midten.

Serveres med syltede rødbeder og rugbrød i skiver.