

HVID LÆBSKOV'S

Du Skal bruge: (Til ca. 6 prs.)

- 1000 g oksekød (Inderlår u/ kappe eller klump)
- 3 alm løg
- 35 g olie
- 1000 g kartoffel i tern
- 4 stk, laurbærblade
- 2 x 1 stilk persille
- Rødbeder i skiver
- Fuldkorns Rugbrød



Og sådan her gør du:

Oksekødet skærer du i tern (ca. 1,5 x 1,5 cm) og blancherer herefter kødet. Så piller du løgene og skærer dem i grove tern. Sauterer dem i lidt olie uden at de bruner og tilsætter derefter kødet.

Nu sauterer du kødet og tilsætter dernæst lys fond, til kødet er dækket. Tilsæt også laurbærbladene.

Kødet koges stille, til det er næsten mørt og så tilsættes kartofler i tern.

Ingredienserne koges videre til kartoflerne er kogt lidt ud og kødet er mørt. Retten skal være god jævn i konsistensen.

Smages efterfølgende til med salt og peber - hvis du mener læbskovsen ikke er tyk nok kan du efterjævne med kartoffelmospulver.

Hvis retten mangler fylde kan du eftersmage med pasta af oksebouillon.

Retten serveres med masser af hakket purløg, et par persille stilke til pynt, rødbeder og groft rugbrød.

Velbekomme!!

