

Oppskrift

Salt lammebog med kålrotstappe og kokte poteter



1

Ha kjøtt i en kjele og hell på vann til det dekker. Tilsett grovt hakket gulrot, purre og en buljongterning. Kok opp og skum av. Sett ned varmen, sett på lokk og la det

trekke rett under kokepunktet i 2 timer.

2

Kålrotstappe

Skrell og del kålrot i store biter. Kok til mørt i lettsaltet vann. Hell av vann, la dampe av og mos med smør og fløte til ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.

3

Kok potetene møre. Server kjøtt, poteter og kålrotstappe med persilledryss.

Produkter i denne oppskriften

Lammebrog Salt Skivet Storpk ca 8kg Pk



Ingredienser

Gilde Lammebog salt, skivet	1 kg
Buljongterning	1 stk
Gulrøtter	2 stk
Purre	0,5 stk
Sellerirot	0,25 stk
Små poteter	800 g
Persille, hakket	0,5 dl
Kålrotstappe	
Kålrot	1 kg
Meierismør	70 g
Matfløte	1 dl
Salt og pepper	