

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 mørт i lettsaltet vann. Hell av vann, la dampе av og mos med smør og fløte til ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.

3

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

## Produkter i denne oppskriften

Lammebog Salt Skivet Storpк 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
<b>Kålrotstappe</b>	
Kålrot	1 kg
Meierismør	70 g
Matfløte	1 dl
Salt og pepper	