

**MAD**

Søg i opskrifter



Af blot få ingredienser kan du lave et dejligt og mættende måltid. (©DR)

## Skipperlabskovs

Dette er opskriften på den klassiske hvide labskovs. Retten findes også i en brun version, som laves af rester af steg og kartofler i en opbagt sovs. Skipperlabskovs er uhyre enkel at fremstille - også til mange. Og da kødet, der bruges, ikke hører til det dyreste, er den også fornuftig i pris. Børn plejer også godt at kunne lide den. Så det er bare med at komme ud i køkkenet og lave labskovs!

 2 TIMER  4 PERS.

**Brdr. Price**

Spise med Price

---

## INGREDIENSER

---

- 750 g oksebov eller bryst
- 3 løg
- 1 ½ kg kartofler, der egner sig til at koge ud
- 100 g smør
- ca. 1 l lys bouillon
- 3-4 laurbærblade
- 10-12 sorte peberkorn
- masser af purløg og lidt ekstra smør
- rugbrød i skiver

---

## FREMGANGSMÅDE

---

Skær oksekødet ud i ikke alt for store firkanter. Det gør ikke noget, at der sidder en smule fedt ved kødet, men ikke alt for meget. Kom kødet i en gryde, og tilsæt vand til det dækker. Kog op til der samler sig skum på overfladen. Hæld kødet i en sigte, og skyl det af i koldt vand, til det er helt fri for skum.

Løgene pilles og skæres groft ud. Smelt smørret i en tykbundet gryde, og sauter løgene til de er klare. De må endelig ikke tage farve. Kom det blancherede kød ved, samt laurbærblade og peberkorn, og hæld kogende bouillon ved, til det lige dækker. Lad kød og løg koge stille i ca. 1 time under låg.

Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kom halvdelen af dem oven på kødet og læg atter låg på. Efter et kvarters tid røres der om i gryden og resten af kartoflerne kommes i. Tilføj evt. lidt ekstra kogende væde. De sidste 15-20 min. foregår stadig under låg, for svag varme, men der må røres i gryden jævnlige, så det ikke brænder på i bunden. Meningen er, at kødet skal ligge i en lind kartoffelmos med hele stykker af møre kartofler. Hav evt. lidt ekstra purerede kartofler klar, hvis den skulle blive for tynd.

Smag til med salt og peber, og server rygende varmt med smørklat, purløg, rødbede og rugbrød .

---

## LIGNENDE OPSKRIFTER

---