

# LAPSKAUS

6 dl.vann

1 stk kjøppbuljongterning

4 poteter i terninger

2 gulrøtter i terninger

Ca 75 g kålrot

Ca 75 g persillerot

¼ purre

1 ts salt

Kjøttpølse i biter



## Slik gjør du:

1: Kok opp vann i en gryte og tilsett smuldret kjøttbuljong og salt.

-sett ned varmen på gryta når det koker.

2: Skrell og kutt potetene og gulrøttene i terninger og legg det forsiktig i gryta. Pass på at det småkoker.

3: Skrell og kutt kålrot og persillerot i små terninger og legg det forsiktig i gryta. Pass på at det småkoker.

4: Del purre i små biter og legg i gryta.

5: Ta av skinnet på pølsa og kutt pølsene i terninger. Legges oppi gryta på slutten.

6: Kokes til potetene og grønnsakene er møre.

- Serveres med flatbrød og smør