

# Lapskaus med mye grønnsaker

til ca. 25 personer

**Ingredienser:** 3 kg oksekjøtt  
Vann & buljongterninger i forhold til kjøttmengde  
30 poteter  
9 gulrøtter  
1,5 kålrot  
1,5 sellerirot  
Litt bladselleri  
3 purreløk  
0,5 hodekål  
3 løk  
Salt, pepper og gressløk

**Ustyr:** Kniv, skjærefjøl, gryte og røreredskap

**Fremgangsmåte:** Skjære kjøttet i små terninger  
Legg kjøttet i en gryte med vann og buljong.  
Kok opp og la det trekke til det blir mørt  
(ca. 20 min.) Rens poteter og grønnsaker.  
Skjær alt i terninger og legg i gryten.  
Kok opp og la det trekke til alt er mørt.  
Smak til med salt, pepper og gressløk.

