

Skipperlabskovs

4 pers.

Twist med tilbehør fra **ovnbagte rødbeder**, som er bagt så de stadig har lidt bid, og sød/syrlige syltede rødløg til, samt en stor skefuld grovkornet sennep og et gavmildt drys purløg.

Ingredienser

- 600 g oksebov
- 800 g kartofler
- 4 løg, finthakket
- 6 laurbærblade
- 1 tsk peberkorn, hele
- 1 l hønsebouillon
- 1 spsk sennep, grov
- 2 spsk æblecidereddike
- salt
- sort peber, friskkværnet
- smør

🕒 60 minutter

Fremgangsmåde

Skræl kartoflerne og skær kartofler og kød ud i stykker af ca 2×2 cm.

Varm en sauterpande op og lad en god klat smør bruse af på panden, hvorefter kødet brunes i smør.

Tilsæt løg, peberkorn, laurbærblade og bouillon.

Lad retten simre i 30-45 minutter.

Tilsæt kartofler og lad kartoflerne simre med til de er møre og lidt kogt ud.

Smag retten til med eddike, sennep, salt og peber.

Serveres med tilbehør af ovnbagte rødbeder, syltede rødløg og rigelige mængder purløg drysset over skipperlabskovsen.