



LAPSKAUS MED NORSKE GRØNSAKER OG KYLLINGPØLSE

6, SKEI SKULE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 2 stk gulrøter
- 2 ss kruspersille til pynt
- 4 stk potetar, i terningar
- 0.5 ts pepar
- 1 stk lauk, grovhakka
- 2 stk vårlauk, finsnitte
- 0.5 ts salt
- 1 skive sellerirot, i terningar
- 5 dl vatn
- 2 skive kålrot, i terningar
- 250 g kyllingpølse

SLIK GJØR DU:

- 1 Kok opp vatnet med salt.
- 2 Skyl, reinsk og del opp potetar og grønsaker.
- 3 Ha potetar, gulrot, kålrot og sellerirot i kjelen og kok i 10-15 minutt.
- 4 Set til vårlauk og pølse og lat alt trekke i omlag 5 minutt.
- 5 Set til vårlauk og pølse og lat alt trekke i omlag 5 minutt.