

## Lamme-labskovs

1 kg lammebov eller kølle i tern  
1 l lys bouillon (evt. vand og bouillonterning)  
10 stk. peberkorn  
5 stk. laurbærblade  
1,5 kg melede kartofler  
3 stk. løg  
1 pastinak  
2 persillerødder  
½ knoldselleri

Lammekødet blanches i kogende vand i 2 minutter, vandet hældes fra og kødet skylles under den kolde hane.

Løg, urter og kartofler skæres i grove tern.

Kom kødet i en ren gryde. Herpå lægges de skårne urter og løg. Øverst lægges kartoflerne samt laurbærbladene og peberkorn indpakket i et stykke gaze eller lign. (kan erstattes af knust peber). Hæld bouillon over til det dækker. Lad retten koge i 1½ til 2 timer, ved svag varme.

Hæld evt. lidt af bouillon fra og rør godt i gryden, så kartoffelstykkerne moses. Labskovsen skal være lind og behagelig, men ikke for flydende.

Server med smørklat, drys af purløg, rugbrød og syltede rødbeder.