



Grønnsakslapskaus

Slik lager du grønnsakslapskaus

[← Tilbake til alle oppskrifter](#)

Antall barneporsjoner
2 porsjoner tilsvarer 1 voksenporsjon

-

8

+

Ingredienser

- 4 stk

poteter
- 4 stk

gulrøtter
- 1 stk

pastinakk
- 1 stk

sellerirot
- 1 stk

kålrot
- 6 dl

vann
- 1 stk

grønnsaksbuljongterning
- salt og pepper
- potetmospulver
- eller maisenna

jevner
- flatbrød eller brød

[Skriv ut oppskriften](#) 

Framgangsmåte:

Skrell og kutt alle grønnsakene i små terninger, cirka 0,5 x 0,5 cm. Hell på vann, det behøver ikke dekke grønnsakene helt, og smuldre en terning buljong over. Hold gjerne tilbake litt av vannet så ikke lapskausen blir for tynn, og spe heller med mer vann til slutt hvis nødvendig. Kok til grønnsakene er møre, 20-25 minutter. Dersom lapskausen blir tynn kan du gjerne jevne den med et par spiseskjeer potetmospulver eller litt masienna jevner. Smak til med salt og pepper, men husk at også grønnsaksbuljongen er salt.

Server lapskausen med brød eller flatbrød.

Tips:

Hvis dere bruker potetmospulver til å jevne lapskausen med så velg en type potetmos uten melk. Lapskausen kan også jevnnes med hvetemel. Rist ut litt hvetemel i vann i en tett beholder med lokk, for eksempel et rent syltetøyglass. Småkokes en stund for å få bort melsmaken. Husk at retten nå vil inneholde gluten.

Hvis dere lager lapskaus til mange så vil det ta litt tid å skrelle og kutte alle grønnsakene. Spar litt tid ved å kutte grønnsaker dagen før, for eksempel mens barna har ettermiddagsluren sin, og legg grønnsakene i en bolle med vann i kjøleskapet.

