

Søren's Skipperlabskovs



½ kg svinekød, nakkekam eller bov i grove tern
4 store løg
1½ kg store, melede kartofler
4 laurbærblade
3 hele nelliker
Salt og peber

Krydderiblanding

2 spsk salt
1 spsk strøget sukker
1 tsk tørret timian

Krydderiblandingen, altså salt, sukker og timian, blandes og gnides godt ind i kødet. Lad det stå og trække natten over i køleskab. Skyl kødet inden det bruges næste dag.

Løgene snittes og sættes over at koge sammen med kødet.

Når det koger, skummes suppen.

De skrællede og skårne kartofler, laurbær og nelliker kommes ved.

Dækkes med rigeligt vand over kartoflerne.

Retten simrer ved jævn varm i en time til halvanden og rør en gang imellem godt i bund. Når kartoflerne koger ud, vil de give skipperlabskovsen konsistens.

Serveres med sennep, rødbeder, eddike og rugbrød.

Kilde: Søren fra mad-ABC.dk

05.01.2014