

Labskaus

Lapskaus, het “nationale Noorse gerecht”. Maar net als veel gerechten die tot cultureel erfgoed behoren, weet iedereen met een moeder dat juist haar of zijn moeder de enige/echte/officialie versie van dat gerecht kan maken.

Een paar kernbegrippen: Noors, zeelui, vrijwel alles mag wat voorhanden is.

Smakelijk!
met Petra Possel

Lapskaus kan daarmee het midden houden tussen een wellicht waterig soepje tot een stevige stoofpot. Bijvoorbeeld met kiekjes van desanderendaags. Maar meestal met aardappelen, wintergroenten en iets vlezigs. Omdat vrijwel alles mag valt 't al snel onder de noemer Lapskaus. 't Moet wel hartig zijn. Tja.

Snijd het navolgende in flinke stukken en doe het in een kookpot:

4		flinke aardappelen, licht kruimig
2		flinke winterpenen
1	stengel	bleekselderij
200	gr	koolraap of pastinaak
2		uien
2	tenen	knoflook, gesneden
½		prei
200	gr	kipdij, in stukken
200	gr	gerookte spekreepjes (of desnoods gekookte ham in blokjes)
500	ml	water
1		blokje kippenbouillon
		peper, bladpeterselie (fijngesneden)

Breng alles aan de kook en laat 20 – 40 minuten sudderen. Voeg dan zout en peper naar smaak toe.

Door de hoeveelheid water bepaal je hoe stevig de Lapskaus uiteindelijk wordt.

Serveer met Noors Flatbrød.