

Jarl & Jettes opskriftkort

Skipperlabskovs.

Da fiskerne i Hirtshals efterhånden gik fra de åbne fiskerjoller til de store fiskekuttere, kunne de sejle på fiskeri i flere dage eller uger. På sådanne fisketogter var en god og solid forplejning nødvendig.

Kabysen (køkkenet) var indrettet til madlavning til søs, men når det var høj sø, skulle det være let og sikkert, så her kom de dybe gryder frem til en solid sammenkogt ret. Skipperlabskovs var meget yndet, for det var en ret, der i store træk passede sig selv. På de mindre kuttere blev gryden fastgjort til motorblokken og stod så her og passede sig selv

**2 kg. kartofler,
1 kg skært oksekød,
1/2 kg. stribet flæsk
1 kg. løg,
3/4 l. bouillon,
20 hele peberkorn,
10 laurbærblade,
persille og purløg.**

Skær kartofler og kød i passende terninger.

Hak løgene groft. Kom kød, løg og kartofler i en stor tykbundet gryde og hæld bouillon en ved, til det dækker.

Tilsæt peberkorn og laurbærblade.

Lad rette simrer ved lav varme. Der skal ikke røres i gryden, for så koger kartoflerne for hurtigt ud, og kan nemmere brænde på. Lad retten koge i godt en times tid. Tilsæt evt. mere bouillon ved så indholdet er knap og nap dækket.

Smag til med salt og server labskovsen dampende varm med hakket persille, purløg, en god terning smør i midten, groft brød og syltede rødbeder.

Skal det være helt rigtigt serveret er der også en kraftig skibsøl og en porse-snaps til.

Jarl & Jettes opskriftkort

Her er nok til et par dage og i øvrigt egner retten sig fortrinligt til nedfrysning.

