

Lapskausgryte til 12-14 personer

2 kg pinnekjøtt, vannes ut i 12 timer

2 poser finnebiff

2 ½ kg poteter

6 store gulrøtter

1 løk

pepper

salt (Obs! Det kan være nok salt i pinnekjøttet.)

Pinnekjøttet kokes i 2 1/5 timer.

Finnebiff kokes i 1 time i krafta fra pinnekjøttet.

Poteter og gulrøtter skrelles og skjæres opp.

Grønnsakene has i når det gjenstår 1/2 time av koketiden for finnebiff.

Pinnekjøttet skjæres i mindre stykker, løken hakkes og has i.

Væske (kraft og vann) has i etter behov. Smakes til med pepper og evt. mer salt.

Maj-Britt Nikolaisen, Børselv (2007) har fått oppskriften av sin mor Sofie Nikolaisen.

Hun sier at det tidligere var vanlig, når det var lite råvarer å få tak i, å blande ulike typer kjøtt i en og samme rett.