**OPSKRIFT – SKIPPERLABSKOVS MED VILDT**

Til 6-8 personer

To bove og hals af råvildt, eller tilsvarende mængde kød fra andet hjortevildt

2½ l vand

150 g nitritsalt

150 g salt

1 spks. sukker

Fire-fem dage før anvendelse udvandes hals og bove, gerne skåret over i nederste led, et døgns tid i kærnemælk eller vand tilsat lidt eddike. Herefter lægges det i en saltlage af vand, nitritsalt, salt og sukker. Nitritsalt skaffes fra den lokale slagter, der godt kan overbevises om, at man kan håndtere anvendelsen af det. Kan man ikke fremskaffe nitritsalt, kan det erstattes af almindeligt salt, men så får man ikke den flotte, dybrøde farve af kødet, der ser så indbydende ud i den færdige ret.

På dagen:

Det saltede dyrekød

Ca. 3 kg kartofler

1 løg

½ spks hele peberkorn

2-3 bouillonterninger

3-4 laurbærblade

Salt

Det gennemsaltede kød koges 1½-2 timer og afkøles lidt, evt. med koldt vand, til det nemt kan befries for ben, brusk, sener og hinder. Herefter skæres det regulære kød i passende tern. Kartofler og løg skæres i tern og koges i ikke for meget vand ca. 1 time med hel peber og bouillonterninger til det koger godt ud. Moses evt. yderligere til den ønskede konsistens, hvorefter kødtern og laurbærblade tilsættes og retten snurrer yderligere ca. ½ time. Smages evt. til med yderligere lidt salt.

Serveres med groft rugbrød, rødbeder og en klat smør oveni.

Vel bekomme !!!