

på tallriken

Dillkött



4 personer:

- 1 1/2 kg kalvhögre
- 2 morötter
- 2 palsternackor
- 1 gul lök
- 1/2 purjolök
- 8-10 vitpepparkorn
- 3 lagerblad
- 4 nejlikor
- 2 knippen dillstjälkar, spara dillen till såsen
- smör

Dillsås:

- 8-9 dl buljong från koket
- 2 msk smör
- 3 msk vetemjöl
- 2-3 msk strösocker
- 1-2 msk ättika 12%
- 1 dl finhackad dill
- salt och vitpeppar från kvarn

Gör så här:

1. Skala och dela löken på mitten. Ansa och dela purjolöken.
2. Skala morötter och palsternackor och halvera på mitten.
3. Skär köttet i grova bitar. Lägg köttet i kallt vatten i en rymlig gryta så det täcker. Tillsätt 1 msk salt och låt koka upp.
4. Koka 2 minuter, häll av vattnet och spola av köttet hastigast.
5. Gör rent grytan och koka upp köttet i nytt vatten. Lägg i löken, grönsakerna, dillstjälkarna och kryddorna och låt sjuda på svag värme i ca-1 1/2 timme beroende på hur stora bitarna är. Köttet ska kännas helt mört.
6. Ta upp köttet och grönsakerna. Håll varmt. Skumma av och sila buljongen till såsen.

Såsen:

1. Fräs smöret och mjölet i en kastrull. Vispa redningen jämn och tillsätt varm buljong från koket, lite i taget. Såsen ska vara precis på gränsen mellan simmig och tjock.

Dillkokt potatis: • 500 g potatis • 1 knippe dill • 20 g smör • salt	2. Smaksätt såsen med socker och ättika tills du hittar rätt brytning (detta är högst personligt i smak, så smaka dig fram tills du är nöjd). 3. Skär grönsakerna från koket i grova skivor och lägg ner dem med köttet i såsen. Låt sjuda upp och smaksätt med salt, vitpeppar och massor av finhackad dill. Severa med nykokt potatis som är slungad i smör och hackad dill.
---	--