



## Dillkött

Ingredienser 4 personer

---

1 st	gul lök, liten
1 st	morot
1,2 kg	lammkött, eller kalvkött, med ben av bringa eller bog
2 tsk	salt
12 st	hela vitpepparkorn
3 st	nejlikor
2 l	vatten

### Extra grönsaker

2 st	morötter
1 st	purjolök

### Sås

3 dl	buljong från köttet
0,5 dl	mjök
1 msk	citronsaft, pressad
1 tsk	strösocker
0,5 tsk	salt
2 msk	ljus maizenaredning
1 dl	dill, hackad

### Tillbehör

4 st	potatis, kokt
------	---------------

### Garnering

1 knippe	dillkvist
----------	-----------

---

## Tillagning: Dillkött

---

All buljong går inte åt, men den kan frysas och användas till andra såser eller soppor.

1. Skala och grovhacka löken. Skala moroten. Lägg kött, lök, morot och kryddor i en gryta och häll på vatten så att det täcker. Koka upp och låt sjuda under lock tills köttet är mört och nästan kan lossas från benet. Beräkna 60–80 min om du kokar ett helt köttstycke eller ca 45 min om du kokar köttet i mindre bitar.

2. Skala och skär morötterna i cm-tjocka skivor. Ansa och grovhacka purjolöken. Lägg morötterna i grytan och låt sjuda ca 5 min. Lägg purjolöken i grytan och sjud ytterligare ca 5 min.

3. Ta upp köttet och sila upp 3 dl av buljongen i en ren kastrull. Ta upp och spara grön sakerna. Tillsätt mjölken och låt sjuda 3–4 min. Smaksätt med citron och socker. Vispa i maizenaredningen och låt koka ca 1 minut.

4. Ta bort ben och senor från köttet och skär det eventuellt i mindre bitar. Blanda ner dillen i såsen strax före servering. Servera med grönsakerna, kokt potatis och garnera med dill.