

Kalvfärsbullar med dillsås

Kalvfärsbullar

500 g kalvfärs

1 ägg

50 g ströbröd

0.75 dl mjölk

1 msk dijonsenap

2 msk hackad dill

1 tsk salt

1 krm nymalen svartpeppar

0.5 msk lökpulver

1 tsk socker

Dillsås

3 dl grädde

1 msk kalvfond

1 citron, rivet skal och juice från

2 tsk honung

1 dl hackad dill

maizena till redning

salt och vitpeppar, efter smak