

Dillkött

500-600 g kalvbog
1 st gul lök
1 st morot
1 st purjolök (det vita)
2 st lagerblad
10 st vitpepparkorn
1 kvist timjan
3 tsk salt
2 dl grädde
2-3 msk ljust redningsmjöl
1 dl grovt hackad dill till garnering
dillreduktion, efter smak (se nedan)

Dillreduktion

1.5 dl vatten
1.5 dl strösocker
några dillstjälkar
5 st pepparkorn
3 msk ättikssprit (12%)

Servering

kokt mjöjlig potatis