



Isterband med dillstuvad potatis

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **40 min** Portioner: **4**



En riktig klassiker - Isterband med dillstuvad potatis.



INGREDIENSER

600 g isterband
1 kg potatis
2 msk smör
2 msk vetemjöl
4 dl mjölk
3 msk färsk dill, hackad
1 nypa salt och vitpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och skär potatisen i mindre bitar, koka i saltat vatten tills den är mjuk och färdig.

2

Smält smöret i en kastrull. Vispa ner mjölet och rör i lite mjölk i taget. Låt sjuda nån minut. Lägg i dillen och smaka av med salt och vitpeppar.

3

Vänd ner potatisen i stuvningen.

4

Stek isterbanden.

5

Servera med rödbetor.