KÖTT

Ljuvligt gott dillkött

Kock: **Karin Walker** Tid: **120 min** Portioner: **4**

Den sötsyrliga dillsåsen tillsammans med mjukputtrat kött och kokt potatis är så himla gott!

Extra god buljong blir det såklart om du har kött med ben (då får du ta mer än 500g) men det funkar med benfritt kött också.
Det här är mat man fixar på helgen eftersom det tar en stund innan köttet är mört.

Kokar du en stor laddning kött, så frys in det du inte äter upp, i buljongen, som nästa gång kan bli kött med pepparrotssås eller kanske en god köttsoppa tillsammans med goda rotsaker!
Förbereda storkok, det är grejer det när vardagspusslet ska läggas ;-)

120

INGREDIENSER

500 g älg, nöt, lamm t ex högrev, rulle, grytbitar, kokkött med ben
1 gul lök (eller 1 liten purjolök)
1 st morot
5 vitpepparkorn
2 lagerblad
2 tsk salt
Dillsåsen

4 dl buljong från köttkoket
1 dl grädde
1 dl mjölk
1.5 msk ättika 12 %, ca (mer för rejäl syra)
1 msk socker
1 dl hackad dill
salt och nymalen vitpeppar
maizena till redning

GÖR SÅ HÄR

1. Koka ditt kött länge och på svag värme (inget stormkok) tillsammans med morot, purjo, vitpepparkorn, lagerblad och salt tills det är mört och faller isär (1-2 timmar).

2. Dillsåsen: Koka ihop buljong, gräddmjölk, red av såsen och låt den koka någon minut. Smaka av såsen med ättika, socker, dill, peppar och salt.

3. Ta dig tid att smaka många gånger, kanske behövs det mera syra, sälta eller sötma? Det ska inte vara nån mesig sås utan det ska verkligen smaka sötsurt.

4. Vänd sedan ner köttet i såsen och låt det småputtra några minuter och servera med kokt potatis.
Alternativt servera såsen vid sidan om köttet om du har kött som du kan skära i fina bitar.