



Dillkött

Kock: **Per Morberg** Tid: **100 min** Portioner: **4**



Det spelar ingen roll hur fin eller exakt sötman, syran och sältan är om inte köttet trillar isär efter ett lätt tryck med gaffeln. Inget är bättre än sin svagaste länk.



INGREDIENSER

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

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skär köttet i 2×3 cm stora tärningar och lägg dem i en gryta med kallt vatten så att det täcker. Låt koka upp och häll sedan genast av vattnet. Skölj köttet och fyll på med nytt vatten så att det täcker.
- 2** Skala löken och moroten och skär dem i ½ cm stora bitar. Skölj purjo löken och strimla den.
- 3** Lägg alltsammans i grytan med köttet. Tillsätt lagerblad, pepparkorn, timjan och salt. Låt sjuda på låg värme under lock tills köttet är mörjt, 45-60 minuter.
- 4** Sila av köttet och grönsakerna och spara buljongen. Häll tillbaka cirka hälften, eller så mycket som du önskar, av buljongen i grytan och tillsätt grädden. Låt koka upp och lägg sedan ner köttet och grönsakerna i grytan igen.
- 5** Blanda alla ingredienser till dillreduktionen i en kastrull och låt koka upp. Låt sjuda utan lock i 5 minuter. Sila.
- 6** Smaksätt grytan med lite av dillreduktionen, en matsked i taget, tills du får den smak du önskar. Tillsätt eventuellt mer peppar och salt.
- 7** Red av med redningsmjöl direkt i grytan till en simmig konsistens.
- 8** Tillsätt den hackade dillen och servera med nykokt potatis.