KÖTT

Kalvsylta

Kock: **Per Morberg** Tid: **120 min** Portioner: **10**

120

Kalvsylta, rödbetor och kokt potatis åt man förr året runt, inte bara till jul. Jag skulle gärna se att den rätten kom tillbaka på restaurangernas lunchmenyer igen.

INGREDIENSER

1 kg kalvbog med ben
1.5 kg kalvlägg
1 gul lök
2 lit vatten
1.5 msk salt
2-3 lagerblad
15 vitpepparkorn
10 kryddpepparkorn
1 msk ättiksprit (12 %)

GÖR SÅ HÄR

1. Dela eventuellt bogen, skölj kalvläggen och knäck benen om det behövs. Skala och skiva löken.

2. Lägg köttet i en gryta, häll i vattnet och låt det koka upp. Skumma. Tillsätt löken, saltet och kryddorna och låt köttet koka under lock tills det lossnar från benet. Det tar 1.5-2 timmar.

3. Ta upp köttet. Sila och spara buljongen. Låt köttet svalna och plocka av det från benen. Lägg tillbaka benen och buljongen i grytan och koka ihop tills 1 liter buljong med mustig smak återstår. Ta upp benen ut grytan.

4. Skär den finaste bitarna av köttet i tärningar. Mal resten av köttet i köttkvarn eller finhacka det. Lägg ner köttet i buljongen och låt syltan koka upp. Smaka av med ättiksprit.

5. Häll upp syltan i en kransform som rymmer 2 liter. Låt svalna och ställ formen i kylen för att stelna till nästa dag. Servera med inlagda rödbetor.