

Dillkött på klassiskt vis

För 6-8 personer

1,2 kg benfri kalvbog
Vatten
2 tsk salt per liter vatten
1 gul lök, klyftad
5 svartpepparkorn
1 lagerblad
Dillkvistar

Sås:

8 dl buljong från spadet
4 msk vetemjöl
2 äggulor
1 dl matlagingsgrädde
2 tsk ättiksprit
2 msk strösocker
Salt och vitpeppar
1 dl finhackad dill

1,5 kg potatis
600 gram broccoli
600 gram sockerärter

1. *Lägg köttet i en kastrull och täck med vatten. Lägg i kryddor, lök och dill och låt koka ca 1 timme. Låt köttet ligga kvar i kokspadet i ca 20 minuter.*
2. *Sila av 8 dl av buljongen. Red av med mjölet utrört i lite vatten. Koka upp och låt sjuda ca tre minuter.*
3. *Ta bort från värmen och vispa i äggulor och grädde. Tillsätt ättiksprit och socker. Smaka av med salt och peppar och lägg i dillen strax innan servering.*
4. *Skär köttet i skivor eller bitar och lägg ner i såsen.*
5. *Servera dillköttet med kokt potatis och kokta grönsaker*