



KÖTT

Dillkött på kalv

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **180 min** Portioner: **4**



Dillkött, en riktig klassiker i den svenska husmanskosten. Fantastisk god köttgryta som kan göras på antingen kalv eller lamm och som med sin perfekta balans mellan syra, sötma och salta snabbt blir en succé på middagsbordet.

INGREDIENSER



800 g kalv (högrek eller bog)
2 st gula lökar
2 st morötter
2 st lagerblad
10 st vitpepparkorn
3 tsk salt
färsk timjan
2 msk kalvfond
kokvatten så det täcker köttet
4 st äggulor
1 msk ättika, 24%
3 dl vispgrädde
3 msk socker

2 tsk salt
1 knippe färsk dill

GÖR SÅ HÄR

- 1** Putsa och tärna köttet i lagom bitar, ca 2x2cm. Skala lök och morot och tärna löken och skär moroten i slantar.
- 2** Lägg köttet i en kastrull och täck med vatten. Låt koka upp och tillsätt lök, morot, salt, fond, lagerblad, timjan och vitpepparkorn. Låt köttet koka tills det är mört och skumma av emellanåt.
- 3** Blanda äggula, ättika och grädde i en skål. När köttet är klart rör du ner blandningen i kastrullen och låter koka upp igen. Smaka av och balansera upp såsen med socker och salt och låt sjuda tills såsen tjocknar. Ta i en näve skivad färsk dill mot slutet.
Servera med kokt potatis.