



KÖTT

Kalvsylta

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



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