

Dillkött på lamm

Väldigt gott långkok, här gjord på lamm som har lite mer karaktär än kalv, sjukt smarrigt.

Antal portioner: 4

Ingredienser

- 4 st lammlägg (eller annat kokkött motsvarande 1200 g, gärna bog eller nacke)
- 1 msk vetemjöl
- 1 st gul lök
- 1 st purjolök (det vita)
- 100 g rotselleri
- 2 st lagerblad
- 10 st vitpepparkorn
- 1 kvist timjan
- dillkvistar
- 3 tsk salt
- 2 dl grädde
- Ättika och socker efter smak
- 2 msk finskuren dill



Tillbehör

Pressad potatis och kokta morötter

Gör så här

1. Koka upp läggen en gång i kallt vatten för att blanchera det (förvälla det).
2. Häll av just när det kokat upp. Skölj av köttet och fyll på med nytt vatten och ha i vetmjölet. Skala och skölj grönsakerna noga.
3. Skär upp grönsakerna i halvcentimeter stora bitar, lägg i grytan med köttet.
4. Tillsätt lagerblad, vitpeppar, timjan och salt.
5. Låt sjuda sakta tills köttet är mört, efter ca 2-3 tim.
6. Sila av köttet och spara buljongen. Reducera buljongen till 1/3 och häll sedan i grädden i buljongen och koka upp.
7. Smaka av med ättika och socker och red av med mjöl uppblandat med lite vatten. Mixa sedan och smaka av med salt och peppar.
8. Ha sist i den hackade dillen. Låt det inte koka efter det att den har lagts i, då blir den grå. Servera med de goda tillbehören.

Lite tips från Lilla Spännefalla:

- Prova inlagda rödbetor till, det är jättegott.

