

Recept beräknat för 4 personer

KOKT KALV MED DILLSÅS, VICHY MORÖTTER OCH POTATISSTOMP.

Ca 700 gram kalvkött, bog eller högrev
Touch of taste kalvbuljong
Timjan lagerblad salt peppar

Dillsås

30 gr dill
socker
ättika
smör, mjöl (till redning)

Morötter Vishy

2 inte för stora morötter av god kvalitet.
1/4 gul lök hackad
Smör
Salt + vitpeppar

Potatisstomp

Ca 300 gr potatis (gärna King Edvard)
Smör, salt peppar

Tillagning:

Kalven skäres i ca 2-3 cm stora kuber. Läggas i kallt vatten får kokas upp. spolas i kallt vatten. Buljong göres med hjälp av Touch of Taste, vatten, timjan lagerblad salt och vitpeppar. Det blancherade köttet läggs i buljongen kokas under lock 90 minuter eller till det är färdigt.

Sås: En redning göres med smör och mjöl i en gryta, dillkvistar hackade får fräsas i smöret först. Buljongen från det färdig kokta köttet spås på dillredningen. Får koka minst tio minuter. Smaksätt noggrant men försiktigt med ättika och socker. Vid servering sila såsen med hackad dill i.

Skala morötter slantas i skivor lagom tjocka. Den hackade gula löken fräses i smör, morötterna i salt och peppar och lite vatten. Kokas "al dente" under lock. Potatisen kokas, får ångas av, stopas med speciellt verktyg i med salt, peppar och lite smör

Servering: Aptitligt lagom stor portion läggs på den varma tallriken. OBS inte för mycket sås. Extra såskannor ställes på bordet.

