

# Lars Dillkött på lamm (en riktigt svensk rätt!)

- 1,5 kg Lamm (Lammschlägel in ca. 4cm dicke Scheiben geschnitten)
- 1 morot
- 1 gula lök
- 2 lagerblad
- 1 tsk hel vitpeppar
- 1 tsk salt per liter vatten
- 1 purjolök (valfritt)
- 1 palsternackor och / eller 1 rotselleri

## Tillagning

Lägg köttet i en kastrull och täck med vatten.

1. Koka upp och skumma med en slev. Sänk värmen.
2. Skala morot och skär i bitar samt tillsätt den.
3. Skala löken och klyfta den grovt och tillsätt den.
4. Tillsätt kryddor som lagerblad, vitpeppar och salt.
5. Skala palsternacka och rotselleri, tärna grovt och tillsätt dem.
6. Låt dillköttet koka på låg värme i 2 - 2,5 timmar tills köttet är mört.
7. Häll av köttet i durkslag (och tag bort ben och fettrester, samt skär köttet i mindre portionsbitar ca. 1.5x2,5cm) och spara buljongen.
8. Sila buljongen låt den silade buljongen koka ner till ca 6 dl. (1/3 av original mängden)

## Dillsås

- 5-6 dl buljong från köttkoken
- 1,5-2 dl grädde
- ca. 2 msk vetemjöl
- 2 msk smör
- 1- 1,5 tsk salt
- 1 krm vitpeppar
- 2-3 tsk ättika 12%
- 2 msk citronsaft
- 2 tsk socker (valfritt)
- 1 knippe finhackad dill

Gör en bottenredning: Smält smör i en kastrull och tillsätt vetemjöl. Rör om någon minut och håll i lite av köttbuljongen och rör runt till en jämn blandning utan klumpar.

Tillsätt resten av köttbuljongen lite i taget under omrörning samt grädden. Låt koka på svag värme i 5-10 minuter. Rör då och då.

Smaksätt dillsåsen genom att tillsätta salt, vitpeppar, ättika, citronsaft, socker (valfritt) samt hackad dill.

Smaka av dillsåsen med ev. mer salt och vitpeppar, samt ev. lite mer ättika. PS: Jag tycker personligen att såsen gärna får smaka riktigt surt, med hjälp av mer ättika-men detta är en smaksak pröva er fram!

Servera med: Pressad potatis och kokta morötter, med bra tuggmotstånd. Avnjut med kall öl eller ett gott vin, vitt eller rött efter smak. Smaklig spis.