



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20 - 30 min 👤 2 porsjoner

Dillkjøtt av mørkøkt svinebog servert med grønne erter, kokte gulrøtter og poteter

Kokte gulrøtter og poteter

2 stk gulrøtter
350 g poteter

Dillkjøtt

1 stk gul løk
1 bunt dill
300 g mørkøkt svinebog
½ pakke maisjevning
1 pakke oksebuljong
1 pakke kokestabil matfløte

125 g grønne erter
🏠 2½ dl vann
🏠 1 ss eddik 7 %

🏠 smør
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 sukker

- 1 Kokte gulrøtter og poteter:** Skrell eller skyll gulrøttene og potetene. Del gulrøttene i staver og del potetene i to. Kok potetene i lettsaltet vann i omtrent 20 minutter, og kok gulrøttene med potetene de siste 10 minuttene av koketiden.
- 2 Dillkjøtt:** Skrell og grovhakk løken. Skyll og grovhakk dillen. Kutt kjøttet i mindre biter (spar på sjenen i pakken). Varm opp en kjele til middels høy varme og ha i litt smør. Stek løken i 1 minutt, til den er blank. Dryss maisjevningen over løken og vend det godt sammen. Tilsett kjøttet, sjenen fra pakken, buljongen, matfløten og 2½ dl vann, og la det koke i omtrent 5 minutter.
- 3 Dillkjøtt, fortsettelse:** Vend ertene og dillen i gryten, og kok videre i 2 minutter. Smak til med 1 ss eddik, salt, pepper og sukker.

Tips fra kokken: Server grønnsakene og dillen i skåler, eller vend alt sammen i gryten.