



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Dillkjøtt av mørkøkt svinenakke 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 svinenakke  
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.
- 4** God middag!