



Dillkjøtt av mørkøkt svinebøt 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 svinebøt
½ pakke maisjevning
1 pakke øksebuljong
1 pakke kokestabil matfløte
125 g grønne erter
2½ dl vann ^B
1 ss eddik 7 % ^B

smør* ^B
salt ^B
pepper ^B
sukker ^B

^B Basisvare

- 1. Kokte gulrøtter og poteter:** Skrell eller skyll gulrøttene og potetene. Del gulrøttene i staver og 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 sjen 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, sjen 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.

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.



TIPS!

Server grønnsakene og dillen i skåler, eller vend alt sammen i gryten.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivnalia alternativ