



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Dillkjøtt av mørkøkt lam servert med grønne erter, poteter og appelsinglaserte gulrøtter

Kokte gulrøtter og poteter

2 stk gulrøtter

350 g poteter

Dillkjøtt

1 stk gul løk

1 bunt dill

250 g mørkøkt grytekjøtt av lam

½ pakke maisjevning

1 pakke oksebuljong

1 pakke kokestabil matfløte

125 g grønne erter

½–1 pose hvitvinseddik

2½ dl vann ^B

Appelsinglaserte gulrøtter

1 stk appelsin

1 pakke honning

smør* ^B

salt ^B

pepper ^B

sukker ^B

^B Basisvare

1. Kokte gulrøtter og poteter: Skrell gulrøttene og skyll potetene. Del gulrøttene i grove biter på skrå, og del potetene i to. Kok potetene i lettsaltet vann i omtrent 20 minutter, og kok gulrøttene med potetene de siste 8 minuttene av koketiden (se tips).

2. Dillkjøtt: Skrell og grovhakk løken. Skyll og grovhakk dillen. Kutt kjøttet i mindre biter hvis de er store (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 hele småkoke i omtrent 5 minutter.

3. Dillkjøtt, fortsettelse: Vend ertene og dillen i gryten, og kok videre i 2 minutter. Smak til med eddiken, salt, pepper og sukker.

4. Appelsinglaserte gulrøtter: Skyll appelsinen. Ta de ferdigkokte gulrøttene ut av kjelen. Smelt honningen i en stekepanne på middels høy varme, og la den bruse i et par minutter. Honningen kan godt bli lett gyllen. Vend inn gulrøttene, og finriv skallet (kun det oransje) fra appelsinen over. Skvis saften fra appelsinen i pannen, og gi det et raskt oppkok. La det småkoke i ett minutt, og smak til med salt og pepper.



TIPS!

Kok gulrøttene i et dørslag sammen med potetene for å enklere separere de før glasing.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allernaennlig alternativ