



Kalv i dild (4 pers.)

1 kg kalvebov	25 g mel
10 hvide peberkorn	2 dl kalvebouillon
2 laurbærblade	1 dl mælk
1½ bdt. dild	1 bæger creme fraiche (180 ml)
2 tsk. salt	—
Sauce	kartofler
25 g smør	dild

Kødet skylles og kommes i en gryde med vand, som lige netop dækker kødet. Koges op ved ikke alt for kraftig varme og skummes, hvorefter det koger langsomt færdigt sammen med peberkorn, laurbærblade, dildstilke og salt. Det hele koger, til kødet er mørt, ca. 1 time.

Sauce

Smørret smeltes, melet røres i og derefter den varme kalvebouillon og mælk. Sauce koger igennem 2–3 min. og derefter tilsættes creme fraiche. Hvis sauce bliver for tyk, tilsættes der yderligere lidt kalvebouillon. Klippet dild drysses i, og sauce smages omhyggeligt til. Små pillekartofler drysset med dild serveres til.