

# *Kalvebryst med dild, ærter og kartofler*

Antal  
4 personer

## Ingredienser

1 kg kalvebryst  
2 løg  
1 gulerod  
1 spsk. smør  
½ dl frugteddike  
Krydderbuket af timian, persille, dildstilk  
2 laurbærblad  
2 dl fløde  
salt og peber  
800 g skrællede kartofler  
600 g ærter, gerne frosne  
1 stort bundt dild

Skær kødet i tern på 2 cm på hver led. Pil løgene, og hak dem fint. Skræl guleroden, og skær den i ca. 1cm tykke skiver.

Varm smørret op i en gryde ved middel varme, og steg guleroden og løgene til de er klare.

Tilsæt frugteddike, og kog blandingen ved god varme 12-15 minutter, til eddiken er næsten kogt væk.

Kom nu kødet i gryden, og hæld vand ved, så det netop dækker. Skru ned til svag varme, og kog retten under låg 1½ - 2 timer.

Skyl dilden, fjern de groveste stængler, hak den groft, og kom den i gryden til kogning.

Bind en suppevisk af krydderurterne, og tilsæt dem sammen med laurbærbladene.

Kog kartoflerne møre.

Fløden skal tilsættes lidt før, kødet er helt mørt, og koge med de sidste 10 minutter.

Kom de kogte kartofler og ærter i gryden, og lad det koge med et par minutter.

Smag til med salt og peber.

Gem lidt af krydderurterne til at drysse over retten ved serveringen.

