

Dillstuvad råstekt potatis

4 portioner

900 g fast potatis

50 g smör

2 msk vetemjöl

4-5 dl mjölk 3,5%

1 dl vispgrädde

3 krm salt

1 krm vitpeppar

Muskotnöt

1 kruka dill

Skala och skär potatisen i kuber (2x2 cm).

Stek potatisen i ca 25-30 minuter.

Hacka dillen.

Smält smöret i en kastrull.

Pudra över vetemjölet under omrörning.

Häll på ca 4 dl mjölk och 1 dl grädde. Koka upp och sjud såsen i ca 10 minuter under omrörning.

Späd med ytterligare mjölk till lämplig konsistens.

Smaka av med salt, peppar och riven muskot.

Vänd ner potatisen i såsen och koka på svag värme några minuter så att potatisen blir varm.

Tillsätt dillen och rör om försiktigt.