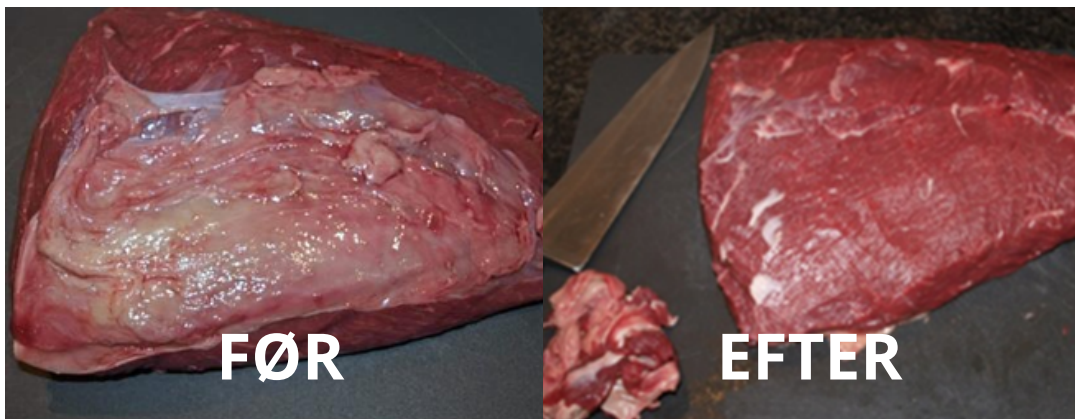




Culottesteg (Kalv)

STEGEVEJLEDNING (TIDSFORBRUG: 2-2½ TIME)

Skær sener væk:

Fjern sener og hinder fra undersiden af stegen (se foto ovenfor).
De skal væk, da de kan være svære at tygge.

Rids oversiden:

Rids et ternet mønster i fedtet på oversiden. Skær ikke helt ned til kødet, hvis din kniv er meget skarp, kan du nøjes med at trække den hen over overfladen uden at trykke ned.

Stegning:

Opvarm ovnen til 180° C

Læg culottestegen i et fad og stil den midt i ovnen i 10-12 min.

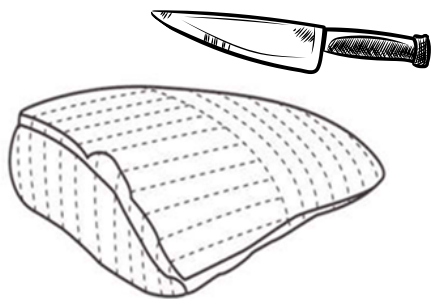
OBS: Hæld IKKE vand i fadet.

Tag culottestegen ud og lad den stå UDEN tildækning i 10-12 min.

Sæt stegen tilbage i ovnen i 10-12 min.



Fortsættes på bagsiden



Culottesteg (Kalv)

(FORTSAT)

Tag stegen ud og lad den atter stå UDEN tildækning i 10-12 min

Stik et stegetermometer i culotten, så spidsen af nålen er i midten af stegen.

Stil culottestegen ind i ovnen igen og tag den ud, når stegetermometeret viser ca. 58-60° C

Pak culottestegen ind i mindst 3 lag stanniøl og lad den hvile på køkkenbordet i 45 min. inden den udskæres, og kødet er med garanti let rosa og dejlig mørt.

Sådan skæres culotten:

Begynd med at skære culottestegen fra den spidse ende (se foto ovenfor). Halvvejs igennem vendes stegen og skæres modsat (se tegningen)

Velbekomme

