

### ***Ingredienser:***

600 – 700 g Culotte eller cuvette

1½ liter kraftig oksebouillon

1 stor gulerod, i mindre stykker

1 løg, halveret

1 porre, det hvide skaft i mindre stykker

2 tsk. salt

110 hele sorte eller hvide peberkorn

### ***Suppevisk:***

Grøn porretop

4 stilke persille

1 kvist frisk Timian,

eller ¼ tsk. tørret

Timian

1 laurbærblad

### ***Tilberedning:***

1. Læg kødstykket i en gryde, der passer til størrelsen af kødet. Hæld bouillon over så kødet er dækket, bringes i kog og skummes
2. Tilsæt salt, peberkorn og suppevisk
3. Kog kødet meget mørt ved svag varme, under låg i ca. 1½ time, efter 1 time tilsættes urterne
4. Sluk for varmen og lad kødet "trække" i suppen en ½ times tid

### ***Peberrodssauce:***

#### ***Ingredienser:***

6 dl suppe fra kødet

2 spsk. maizenamel

3 spsk. eddike

1,5 spsk. sukker

salt

2 tsk. peberrod, revet

#### ***Tilberedning:***

1. Suppen måles af og jævnes med

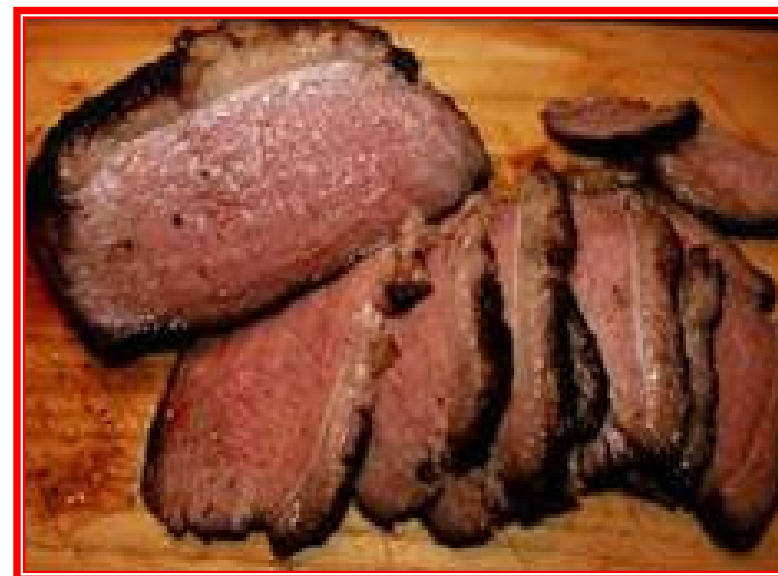
maizenamel udrørt i lidt vand

2. Lad saucen småkoge 2-3 min.

3. Smag til med eddike, sukker, salt og afslutningsvis revet peberrod

# ***Kalve - Okse Culotte - cuvette***

(4 personer)



### ***Servering:***

Serveres med kartofler, kogt i bouillon, og, helt perfekt til kødet, nemlig peberrodssauce

