

Ingredienser:

1 culottesteg ca. 1,2 kg
(ca. 200 g pr. person)

Hvidløg
1 spsk olie
1 spsk. smør
salt og peber

Marinerede grøntsager:
6 gulerødder (ca. 1/2 kg)
1/2 kg grønne bønner (haricot verte)
1/2 rodselleri
3 spsk olivenolie
1 spsk sherry- eller rødvinseddike
salt og peber

Tilberedning:

Stegning af culotten:

1. Fjern senen på undersiden af culotten og trim fedtkanten. Gnid stegen med salt og læg den i en lille bradepande. Dæk den til og sæt den koldt 8-12 timer.
2. Tag stegen ud af køleskabet i god tid og gnid den med hvidløg, varm en pande godt op og brun culotten først på fedtsiden. Læg den tilbage i bradepanden og stik et stegetermometer i.
3. Sæt culotten i ovnen og tænd på 100°. Steg den 75 - 90 min. til kødtermometret viser 60°. Skær culotten i skiver og anret den som vist på billedet

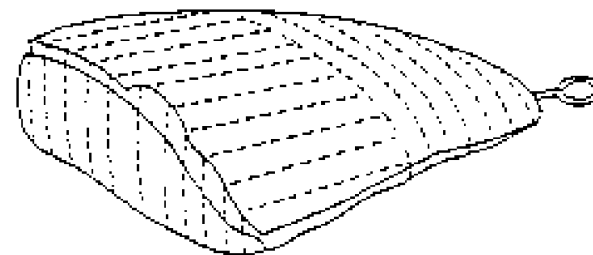
Tilbehør:

Marinerede grøntsager:

1. Bring 2 liter vand i kog. Tilsæt ½ spsk. salt. Gør bønner, gulerødder og selleri i stand. Skær gulerod og selleri i stave af omtrent samme størrelse som bønnerne.
2. Kom bønner og gulerødder i gryden, lad dem koge 4 minutter og tilsæt selleri- stavene. Kog 2-4 minutter til grøntsagerne er næsten møre. Hæld grøntsagerne i en si og lad dem svale af.
3. Rør en dressing af olivenolie, eddike, salt og peber og vend grøntsagerne i.

Culottesteg

med marinerede grøntsager
(6 personer)



*Iflg. kødbranchens fællesråd skal Culotten
udskæres som vist på denne tegning*