

## 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 tør sherry- eller rødvinseddike  
salt og peber

## Tilberedning:

### Stegning af culotten:

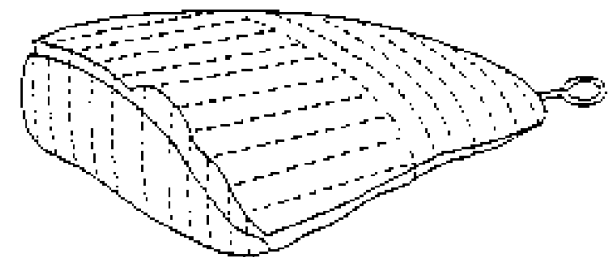
1. Fjern senen på undersiden af culotten og rids fedtsiden, i store tern, gerne på skråt, husk at ridse helt ned til kødet. Gnid stegen med salt og læg den i en lille bradepande. Dæk den til og sæt den koldt i 8-12 timer.
2. Tag stegen ud af køleskabet i god tid og gnid den med hvidløg, varm en pande godt op og brun culotten først på fedtsiden. Læg den tilbage i bradepanden og stik et stegetermometer i.
3. Sæt culotten i grillen og grill i ca. 50 – 69 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 1/2 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