

Kalveculotte med flødekartofler og salat

Mandag 9. marts 2020

Ingredienser

1,8 kg kartofler
3 tsk. salt
1 tsk. pebermix
5 dl piskefløde
2 hakket løg
150 gr. Revet ost

Kalveculotte

1 kalveculotte på ca. 1 kilo
1 dl olivenolie
3-4 fed hvidløg
1 citron, usprøjtet
friskkværnet peber
4 rosmarinkviste

Salat

1 lille hokaido
25 gr. Smør
1 spsk ahornsirup
1 tsk. Groft salt
2 spsk. Citronsaft
200 gr. Grøn kål
200 gr. Brombær
25 gr. Ristede nødder
100 gr. Feta
50 gr. Tørrede tranebær

Fremgangsmåde

Skyl og halver græskarret. Fjern kernerne og skær græskarret i mundrette stykker - lad skallen blive på. Lad smørret blive gyldent i en sauterpande. Steg græskarstykkerne ved kraftig varme i ca. 8 min. - til de er møre, vend af og til. Dryp med sirup og drys med salt. Fjern panden fra varmen.

Fremgangsmåde

Skræl kartoflerne og skær dem i skiver.

Hak løgene læg dem i et ildfast fad, sammen med kartoflerne drys med salt og peber og hæld fløden over. Drys osten på

Bag kartoflerne i ovnen ved ca. 200 grader i ca. 45 minutter. Tjek dem undervejs og sørg for at tage dem ud, inden al væsken fordamper.

Fjern sener på undersiden af kalveculotten. Snit overfladen i tern med en skarp kniv.

Læg culotten i en bradepande. Drys med salt.

Hæld olivenolien i en skål. Skær hvidløget i tynde skiver. Riv skrællen af citronen, bland det i olien sammen hvidløg og peber. Tilsæt nålene fra rosmarinkvistene. Hæld olieblandingen over culotten i bradepanden.

Sæt stegen i ovnen i ca. 25-30 minutter, ved 200 gr. Lad stegen trække, til den skal serveres. Læg et stykke stanniol over.

Salat fortsat

Skyl æblerne, skær dem i små tern og vend dem sammen med citronsaft. Læg grøn kål og græskar i bunden af et stort fad. Fordel æble, brombær, hasselnødder, salatost og tranebær.