

Kalveculotte og Butterdej med kartofler, svampe og æbler mandag 28.februar 2013

Fremgangsmåde.

Ingredienser

1 kalveculotte (800 -1000 gram)

Salt , peber

Lidt olie/smør til stegning

300 g kartofler

2 æbler af sorten, Elstar

50 g svampe

lidt timian eller salvie

1 æg

1 plade butterdej (20 x 30 cm)

lidt citronskal

50 g sorte oliven

3 spsk. olivenolie.

MOS

½ selleri

lidt af kogevandet

½ dl fløde 9 %

15 g smør

salt og peber

Sauce

2 rødløg

250 gr. Svampe

1 spsk. Olie

2dl. Fløde

1 dl. Hvidvin

Saucejævner/ maizena

Salt, peber

Culotten ses efter for evt. sener. Fedtsiden ternes. Drysses med salt og peber.

Sættes i en varm ovn v.225 grader i 15 minutter, skru ned til 175 grader og steg i ca.20- 30 minutter .

Tag den ud, dæk den til og lad den trække i 20-30 minutter.

Skræl kartoflerne og [æblerne](#), skær dem i skiver og hak svampene groft. Vend dem i olien og krydr med salt, peber og timian. Butterdejen udrulles med lidt mel og grøntsagerne placeres i en stribe midt på butterdejen. Kanten på dejen pensles med det sammen piskede æg, og dejen foldes om grøntsagerne. Pensles med æg og bages i 40 min. v. 180 gr. bages indtil butterdejen er flot gylden.

Skræl sellerien, og skær den i små terninger. Kog dem helt møre i vand i ca. 25 minutter. Hæld vandet fra sellerien (gem det), og mos godt med gaffel eller piskeris. Rør lidt af væden, og fløden i, til konsistensen er tilpas. Brun smørret, og rør det i. Smag til med salt og peber.

Saucen

Pil rødløgene og skær dem i skiver.

Steg rødløgene til de er møre.

Rens svampene og del dem i mindre stykker. Kom svampene på panden lad dem stege med et

par minutter.

Tilsæt fløde og vin.

Kog op og smag saucen til med salt og peber. evt. lidt bouillion.

Jævn den evt.med saucejævner.