

# Culotte m/ bagte hvidløg & Ristede rodfrugter

"En culotte er halestykket af en okse, en kvie eller et lam. Kødet er meget fint og magert og bliver hurtigt tørt, hvis det tørstesges.

En culotte bliver bedst stegt ved svag varme eller ved at interval-stege den!"



## Ingredienser til culottestegen:

- Ca. 1,5 kg culottesteg
- 1 dusk persille
- 2 fed hvidløg
- 1 kvist timian
- 1 kvist rosmarin
- Salt & peber

## Ingredienser til Bagte Hvidløg:

- 4 - 5 hele hvidløg
- Olivenolie

## Ingredienser til ristede rodfrugter:

- 3/4 kg skrællede søde kartofler
- 1/2 kg små majoer
- 8 skrællede gulerødder
- 6 mellemstore løg
- 3/4 dl olivenolie
- 3 kviste timian el. 1 1/2 tsk tørret
- 1/2 dl citronsaft
- 2 tsk honning
- 1 bdt hakket persille
- Salt & peber

## Fremgangsmåde:

1. Brun culotten i ovnen på begge sider v/ 250 g, 15 min. I alt
2. Læg stanniøl løst over og tilsæt hvidløg & Krydderurter.
3. Steg culotten færdig v/ 175 gr. I 40-50 min.
4. Si skyen fra og lad stegen hvile i 20 min. Under folien inden udskæring
5. Blend skyen med feddene fra 1 helt bagt hvidløg
6. Kog op og smag til med salt & peber
7. Bagt Hvidløg = Hvidløgene halveres. Lægges i et ovnfast fad, pensles med olivenolie og bages i ca. 45 min v/ 175 gr. (Kan bages sammen med culotten)
8. Ristede rodfrugter = Rodfrugterne snittes groft og løgene halveres.
9. Rist kartoflerne i ca. 5 min ved god varme. Kom resten af grøntsagerne ved og rist i yderligere 10 min.
10. Krydr med timian, citronsaft og honning og rist i endnu 5 min til kartoflerne er møre.
11. Drys med hakket persille og smag til med salt & peber
12. Skær culotten i tynde skiver og server dem sammen med bagte hvidløg, ristede rodfrugter, hvidløgssky samt lune flutes.

**TIPS TIL UDSKÆRING:**  
Culotten skæres på tværs af kødtrådene fra den spidse ende.  
Halvvejs igennem drejes steget og skæres modsat.

VELBEKOMME!!