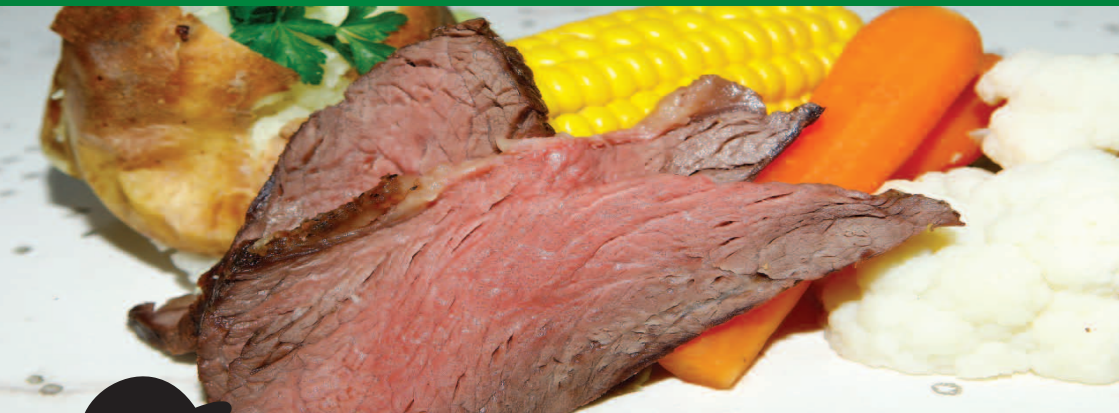


OKSECULOTTE

OPSKRIFT



SLAGTERENS OPSKRIFT

Culotte, kødstykke mellem halestykket (rumpen) og tykstegen på oxen. Tidligere hed stykket skjoldningen, og var ikke specielt værdsat. Bedre modningsforhold og yngre dyr har gjort culotten nemmere at mørne, og den steges nu ofte hel eller skivet som bøf. Den er i øvrigt også velegnet til grillen; men herom en anden gang. Culotten vejer almindeligvis mellem 900 og 1500 g. Fedtet ridses med en kniv og hele culottestegen pensles med olie, hvorefter den indgnides med salt og peber. Brug lidt ekstra salt på fedtet.



Smør et fad eller en bradepande og læg stegen heri. Fadet sættes i en forvarmet ovn, hvor den steges 15 min. ved 250 grader for at "svide" stegen (fedtet). Herefter skrues ned til 160 grader og vand tilsættes ved culottestegen.

www.onsildslagtehus.dk

Nr. Onsild
Slagtehus Aps
& *Gårdbutik*



Knivskarp kvalitet

OKSECULOTTE

Brug stegetermometer for at opnå den optimale stegetid, for jo kortere tid en culottesteg får i ovnen, desto mere mør den er. Centrumstemperaturen på det tykkeste sted på din culottesteg skal være som følger:

60 grader - rød, 62 grader - rosa, 68 grader - let rosa til gennemstegt.

Husk: En culottesteg skal ud af ovnen og trække 4 grader før den ønskede temperatur.

Husk: Når stegen er taget ud af ovnen, skal den skal trække i 15 minutter, inden der skæres af den.

Vi danskere elsker sauce, og her er der masser af forskellige saucer, der passer til okseculotten. For eksempel: Bearnaise, svampesauce, rødvinsauce, portvinsauce, flødesauce. Jeg har valgt en rødvinsauce, som er let at tilberede:

Hak nogle rensede champignoner og et lille rødløg fint. Sauter de hakkede ting i lidt olie uden at brune, lidt mel tilsættes, og når melet er opsuget af olien, tilsættes stegeskyen fra stegen sammen med en "sjat" rødvin - ikke for lille.

Saucen koger jævn og blank, tilsættes lidt fløde eller cremefine. Smages til med salt og møllepeber.

Mangler saucen lidt fylde, tilsæt lidt oksebouillon. Pas på saucen ikke bliver for salt.



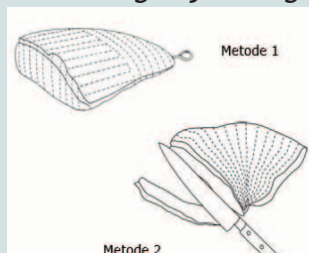
Som tilbehør er der også masser af muligheder afhængig af årstiden. Jeg har valgt gulerødder, majs, blomkål og bagt kartoffel. Den bagte kartoffel smager godt, og er nem at tilberede sammen med culotten i ovnen.

Tilbage er der kun at ønske

Velbekomme!



Udkæringsvejledning:



www.onsildslagtehus.dk

**Nr. Onsild
Slagtehus Aps
& Gårdbutik**



Knivskarp kvalitet