



Professionel forarbejdning



Kreative retter



Friske og smagfulde råvarer

SOLES CANTINA

KALVE CULOTTE MED KARTOFFELSALAT

Forbrug: Kalve culotte, gode pillekartofler (kogt dagen før), et løg, mayonnaise, cremefraiche, asparges broccoli, squash, en stor tomat samt pynt og krydderier.



De fleste er bekendt med at man skal dreje culotten 90 grader når man skære den ud efter stegning.

Det vil sige at man skære fra den "spidse ende" først og så drejer stegen 90 grader når man er kommet næsten 1/3 ind i stegen, på den måde skære man "på tværs" af fibrene i kødet. Jeg skære personligt denne omtalte tredjedel fra inden stegning og bruger til andre måltider, så skal jeg kun skære kødet på en måde (se billede).

Lav en kartoffelsalat af to skefulde mayonnaise (gerne Hellmanns) iblandet en skefuld cremefraiche samt et stænk engelsk sauce. Vend et hakket løg og 300gr kolde skiveskårne kartofler i så den kan stå og trække smag.

Steg din Culotte som du finder det bedst. (jeg anvender lang tids stegning eller sous-vide som giver den bedste mørhed.)

Når kødet er klart - Rist (pr. person) 50gr skårne squash stykker, 50gr asparges broccoli og ½ tomat på en pande og giv dem godt med krydderier. Læg 100gr kartoffelsalat på en tallerken sammen med grønsagerne.

Skær 125gr (K) / 150gr (M) culotte i tynde skiver og anret på tallerkenen.

Drys med lidt tørret krydderi og husk at pynte så det ser appetitligt ud.

Bon appetit

