



Professionel forarbejdning



Kreative retter



Friske og smagfulde råvarer

# SOLES CANTINA

## KALVE CULOTTE MED "FRITTER" OG SVAMPE

Forbrug: Kalve culotte, svampe, gode pillekartofler (kogt dagen før), stor tomat, Mayonnaise, bearnaise essens, hakket estragon 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).

Rør en "Bearnaise creme" sammen så den kan stå og trække smag. (Se kolde saucer)

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

Når kødet er klart - Rist svampe og kartofler på hver sin pande og giv dem godt med krydderier. Lad der være plads på en af panderne til en halv tomat som ristes med. (Grønt i alt 200gr.)

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

Garner med i alt med de nævnte 200gr tomat, svampe og kartofler.

Drys med lidt tørret krydderi, server med bearnaisecremen i en lille kål for sig og husk at pynte så det så appetitligt ud

Bon appetit

