



Professionel forarbejdning



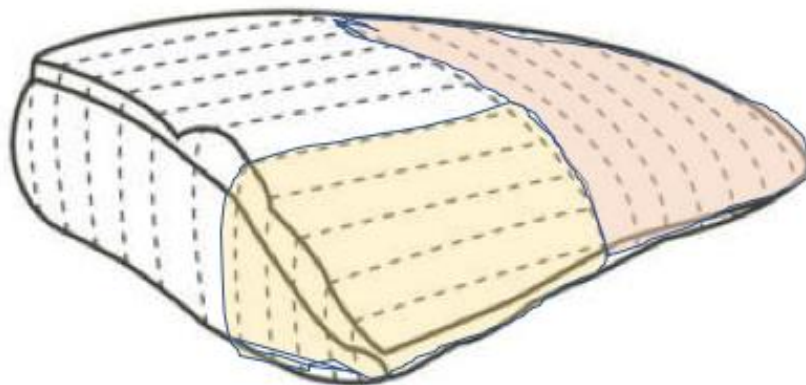
Kreative retter



Friske og smagfulde råvarer

# SOLES CANTINA

## UDSKÆRING AF KALVE CULOTTE



Kalve culotter kommer i lidt forskellige vægtklasser. Her er taget udgangspunkt i en på 1,2kg. (Gennemsnitlig størrelse). Fås ofte på tilbud for ca. 100,-kr stk.

Start med at fjerne evt. sener på undersiden og derefter på oversiden hvor du skære hele hinden, hvorpå der ikke er noget krølfedt, af. Rids krølfedt.

Når du har tilberedt din culotte, enten på:

- Traditionel vis i ovnen: Krydr med salt og peber – 180° ved varmluft i ca. 25min. HUSK kerne temperatur er optimal på 56° - 58°. Hviletid 15 – 20 min. inden udskæring.
- Langtidsstegt i ovn: Krydr med salt og peber – 65° ved varmluft i ca. 5 tim. HUSK kerne temperatur er optimal på 56° - 58°. Vendes til sidst på hed pande så den bliver brunet på alle sider 1 min. På hver side. Hviletid 15 – 20 min. inden udskæring.

- Eller i sous vide: Krydr med salt og peber inden vakuumpakning – 56° i vandbadet i 5 tim. Vendes til sidst på hed pande så den bliver brunet på alle sider 1 min. På hver side. Hviletid 15 – 20 min. inden udskæring.

Så er det optimalt at starte med udskæringen i den spidse ende. (markeret med orange) og når du er nået knap halvejs op drejes culotten 90° og du fortsætter udskæringen.

Nuvel, man kan jo godt sige, at skal du følge kuren er 1 kg. kød måske lige rigeligt nok hvis man kun er 2 personer. Eller har du måske købt nogle stykker fordi de var på tilbud. Så hvorfor så ikke udnytte culotten på en alternativ måde?

1. Skær "spidsen" af (markeret med orange) efter du har fjernet sener.
2. Skær herefter det smalle stykke af (det gule stykke) Lidt over 1/3 oppe.

Du har så tre stykker kød. Spidsen (orange) ca. 300gr, det smalle (gul) ca. 300gr og stegen (hvid) ca. 400gr.

Tag nu og skær en "schnitzel" på ca. 150gr af det tykke stykke af spidsen og en "schnitzel" på ca. 150gr af den tykkeste ende af den smalle. (Begge stykker bankes ud imellem bagepapir til de er helt flade når du skal bruge dem.

Skær det resterende fra spidsen og det flade i strimler eller tern for brug i gryderet eller på grillspyd.

Stegen tilbereder du så bare som almindelig culotte steg jf. forskrifterne øverst. (anbefaler dog lang tids stegning eller sous vide).

Og "Voila" Du har middagsmad til tre dage for to personer.

Bon Appetit

