



Hovedret

Culottesteg indbagt i saltdej, med bagte rodfrugter

Ingredienser:

Antal personer: 4

Ca. 1 kg	Culottesteg	
50 gr.	Smør/margarine	
1 fed.	Hvidløg	
½ tsk.	Herpes provence	
½ tsk.	Groft salt	
	Friskkværnet peber	
	Kartofler	<u>ca. 1½ kg. rodfrugter ialt</u>
	Rødbeder	
	Gulerødder	
	Pastinakkker	
Saltdej:		
300 gr.	Mel	
300 gr.	Salt	
2 dl.	Vand	
2 spsk.	Olie	

Fremgangsmåde:

Steg: Rens stegen for sener m.m. Er fedtlaget på oversiden tykt er det en fordel at ridse det. Brun stegen på en meget varm pande på alle sider og læg den på en tallerken til dejen er færdig. Gnid stegen med knust hvidløg, krydr med salt, peber og lidt herpes provence. Læg stegen på dejen og luk først enderne af dejen, derefter rulles stegen ind i dejen og vendes med samlingen nedad. Husk det er vigtigt ad samlingerne er HELT tætte, man kan evt. smøre samlingerne med sammenpisket æg.

Tilbehør: Skræl eller rens rodfrugterne og skær dem i stave eller terninger. Vask kartofter og halver dem så der bliver så store flader som muligt. Hæld ca. 2-3 dl. olie og en spsk. frysetørret persille i en plasticpose, drys groft salt på rodfrugterne og kom dem i posen. Det hele blandes godt og hældes i en bradepande, sættes i ovnen i knap 1 time, vendes rundt nogle gange undervejs.

Saltdej: Bland mel og salt, tilsæt vand og olie og ælt dejen godt sammen. Bred, eller rul den ud på et stykke bagepapir til en plade på ca. 40 x 30 cm., vær sikker på at stegen kan pakkes helt ind i den.

Stegen sættes i ovnen med et stegetermometer, som skal vise ca. 65°. Stegen tages ud og hviler ca. 15 min. Skær dejen af og kasser den. Lad være med at smage på dejen, den er uspiselig.

Skær stegen i skiver og server med de bagte rodfrugter og løgdressing.