



HOVEDRET

Culottesteg m. flødekartofler.

Ingredienser:

Ca. 1000 gr.	Culottesteg
1 kg.	Kartofler
½ l.	Bouillon
½ l.	Fløde
4 spsk.	Rasp
10 bl.	Timian
200 gr.	Løg
4 fed.	Hvidløg (kan udelades)
¼ tsk.	Peber

Antal personer: 4

Fremgangsmåde: Skræl kartoflerne, skær dem i 4-5 mm skiver (mandolinjern). Pil løg og skær dem i tynde skiver (som til agurkesalat, Mandolinjern). Smør et ildfast fad med margarine, hæld 4 dl.bouillon i bunden, læg et lag kartofler, drys med finthakkede timianblade, læg et lag løg, derefter et lag kartofler o.s.v.. Knus/hak 3 fed hvidløg og bland i fløden, hæld fløden over kartoflerne, drys med rasp og et pænt drys salt og lidt peber. Sæt i ovnen ved 200° i ca. 1 time. Bliver kartoflerne for brune, lægges stanniol over fadet.

Stegen ridses i tern og der drysses godt med salt i »sårene«, drys med lidt peber, lav små lommer i kødet og stik splitter af hvidløg i hullerne. Hæld det sidste af bouillon (1 dl) i et ildfast fad, læg stegen i og steg den sammen med kartoflerne i 50-60 min. (pr. kg.). Har du et stegetermometer skal centrumtemperaturen være lige under 60°. Lad kødet hvile tildækket i et kvarter inden udskæring.

Udskæring/servering: Skær kødet i tynde skiver (på tværs fra den spidse ende), når du er knap halvejs inde i stegen vendes den ¼ omgang, og skæres vinkelret på de første skiver

