



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

15. juni 2023

## Hovedret

### Helstegt culotte (4 personer).

#### Ingredienser:

**Rabarberkompot:** 1 kg culotte, salt, peber, 1 fed hvidløg, 25 g smør.

**Sovs:** 3-4 dl bouillon og/eller rødvin, krydderbuket af: 1 dusk persille, 1 kvist timian, 1 laurbærblad, salt, peber, evt. jævning.

#### Culotte:

Rids fedtet i rudemønster. Gnid kødet med salt, peber og et fed overskåret hvidløg. Læg det på ovnristen over bradepanden og fordel smørklatter over.

Sæt kødet midt i ovnen ved 225 grader i 10 minutter. Dæmp varmen til 160 grader og videresteg kødet i 20-30 minutter, afhængigt af tykkelse. Grillsteg kødet de sidste minutter, hvis fedtet ikke er sprødt og gyldent.

Tag kødet ud og lad det hvile 10 minutter på forskærerbrættet, så det kan samle saften inden udskæring.



#### Sovs:

Kog bradepanden af med bouillon og/eller rødvin. Hæld afkoget gennem en sigte op i en kasserolle. Tilsæt krydderbuket og lad sovsen småkoge 5-10 minutter. Smag sovsen til.

Fjern krydderbuketten og server den som skysovs eller pisk lidt jævning i af 1-2 tsk mel udrørt i lidt bouillon/rødvin.

#### Servering:

Udskær ikke culotten fra den brede ende. Læg mærke til muskeltrådene og skær kødet for lidt på skrå i tynde skiver.