



M unkebo
M and
M ad, der simrer

16. oktober 2025

Hovedret

Culottesteg (4 personer).

Ingredienser: 1 culotte, salt og peber. **Bagt kartoffel:** 4 store bagekartofler (250 g), 2 mellemstore løb, halveret og skåret i skiver, 2 spsk olivenolie, salt, 3 laurbærblade. **Bagte cherrytomater:** 250 g cherrytomater, halveret, 2 rosmarinkviste, 1 spsk olivenolie, salt og friskkværnet sort peber. **Parmesan-aioli:** 2 dl mayonnaise, 1 fed hvidløg, meget finthakket, 1 dl parmesan, revet, friske oreganoblade. **Servering:** 3 spsk kapers, 50 g sorte oliven, udstenet, persille, hakket.

Sådan gør du:

Culottesteg:

Tag kødet ud af køleskabet 15-20 minutter før stegning. Start med at skære riller i fedtlaget. Krydr kødet med salt og peber – også på kødsiden. Stegetermometeret sættes ind i stegens tykke ende.

Culottestegen sættes i en forvarmet ovn ved 180 grader. Tilberedes til en kernetemperatur på 55 grader (rosa). Det tager imellem 40 og 60 minutter afhængigt af størrelsen. Lad derefter dit kød hvile i 20-30 minutter uden tildækning til servering.

Culottestegen udskæres på tværs af kødfibrene.

Bagt kartoffel med karamelliserede løg:

Tænd ovnen på 190 grader og bag kartoflerne i 1 time og 15 minutter, eller til de er møre med et sprødt skind og bøde indeni. Prøv at stikke en urtekniv igennem en kartoffel – den må ikke møde modstand.

Undervejs steges løgnene i olie på en pande mellemsvag varme sammen med lidt salt og laurbærblade under hyppig omrøring til de er gyldne. Tilsæt undervejs et par spiseskefulde vand, så løgene ikke branker. Sæt løgene til side.

Bagte cherrytomater:

Læg de halverede cherrytomater i et mindre ovnfast fad med skærefladen opad, læg rosmarinkvistene ovenpå, drys med salt og peber, og dryp med olivenolie. Bag tomaterne sammen med kartoflerne i 15 minutter og sæt dem til side.

Parmesan-aioli:

Bland mayonnaise, hvidløg og parmesan i en lille skål og sæt den på køl.

Servering:

Saml retten ved at give kartoflerne et kryds øverst og åbne dem ved at presse de to ender mod hinanden. Læg først en skefuld parmesan-aioli i åbningen, og følg efter med karamelliserede løg, ovnbagte cherrytomater, kapers, udstenede sorte oliven og persille.

Server til skiver af culottesteg.

