



Stegt culotte eller klump

MED GRØNNE ASPARGES,
RØDBEDER, FORÅRSLØG
OG GULERODSSKY

500 g culotte
eller klump
500 g gulerødder
700 g små rødbeder
800 g grønne asparges
2 bundter forårsløg
Lidt frisk timian
¼ dl kold kaffe

½ tsk. spidskommen
1 tsk. maizena
50 g smør
½ dl vand
½ dl majsolie
Saft fra en
½ appelsin
Salt og peber

- Kødet brunes ved jævn varme i lidt olie og tilberedes enten ved intervalstegning eller langtidstegning (se vejledning).
-
- Klargør gulerødderne og kør dem igennem en saftpresser. Eller, kog gulerødderne møre og blend dem til en puré med lidt af kogevandet.
- Når gulerødderne er presset eller puréret, koges skyen op, smages til med appelsinsaft, salt, frisk timian og jævnes med maizena.
-
- Rødbederne skylles, kommes i en gryde med rigeligt vand, koges (ca. 45 min.). Hæld kold vand over de kogte rødbeder, så de får et chok, og gnid derefter skrællen af med fingrene. Kommes i en gryde med majsolie, den kolde kaffe, spidskommen og lidt salt og peber. Det hele varmes forsigtigt igennem før anretningen.
-
- Asparges klargøres og koges møre i letsaltet vand. Forårsløgene klargøres og skæres på skrå i 5 cm lange stykker. Vand og smør kommes på en middelvarm pande, det koger op, og forårsløgene tilsættes. Krydder med lidt salt og peber. Steg løgene til de lige er møre og anret straks.
-
- Når man skærer culotte eller klump, er det meget vigtigt at skære på tværs af kødfibrene. Dette gøres nemmest ved at vende kødet på hovedet, så man ser bagsiden, den side uden fedt. Her ses, hvilken vej fibrene løber, er man i tvivl så prøv forsigtigt at skære en skive. Er den ikke meget mør, er kødet vendt forkert.
-
- Skær kødet i tynde skiver og anret på tallerken eller fad med lidt af den flotte gulerodssky, asparges, forårsløg og rødbeder.

