



Thai beef salat med langtidsstegt ungvæg culotte

Denne ret er inspireret af en ret, som min gode ven Leo selv fandt på. Han er ekspert i langtidsstegning af alt slags kød. Med Pinot Gris i tankerne har jeg lavet opskriften lidt om til en asiatisk version. Asiatisk inspirerede retter som denne her, selvom der er kød på, passer rigtig godt til hvidvine med et touch sødme – fx den ideelle Pinot Gris Tradition fra Sipp Mack i Alsace. Prøv selv! Den fantastiske originalversion af retten - som så passer til rødvin - får du i linket herunder.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid:

Antal personer: 4

Ingredienser

- 1 kg tyndsteg af ungvæg (eller 1 kalveculotte)
- Salt og friskkværnet peber
- 6-7 semi-dried tomater
- 1 bundt grønne asparges
- 1 rød peber i store stykker
- 1 moden avocado
- 150 g slikærter
- Ekstra jomfruolivenolie til pensling / marinering af grøntsager
- Blandede salatblade (fx hjertesalat, rucola, babyspinat, feldsalat)
- Sesamfrø til drys
- Friske korianderblade til pynt

Dressing

- 6 spsk. sesamolie
- 4 spsk. soyasauce
- 4 spsk. balsamico eddike



Til denne ret anbefaler vi



Pinot Gris Tradition

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1524436



**Grüner Veltliner, Loiser Berg
Erste Lage**

Weingut Bründlmayer

Kamptal, Østrig

Varenr. 4421136



Arrogant Frog Rosé

The Humble Winemaker

Languedoc, Frankrig

Varenr. 1520336





- 1 knsp. sukker
- 1 fed hvidløg, finthakket/presset
- 3 spsk. revet ingefær
- 1 friskhakket rød chili
- Masser af friskkværnet sort peber

Tilbehør: brød (fx fladbrød)

Fremgangsmåde

Tænd grillen. Tænd ovnen på 60 grader. Gnid salt og peber på tyndstegen og lad den stå ½ time ved stuetemperatur (ikke mere).

Svits kødet hårdt af på den varme grill på alle sider. Tag herefter kødet af igen. Lad det hvile i 15 min.

Sæt kødet i ovnen med et stegetermometer. Når man langtidssteger, er det vigtigt at bruge stegetermometer for at opnå så præcis tilberedning som muligt.

Tag kødet ud, når kernetemperaturen er på 58° (regn med cirka en time eller lidt mere). Lad kødet hvile. Kødet behøver ikke være rygende varmt til servering, men gerne lidt lunt.

Grøntsagerne:

Kom aspargesene i en pose med olie og lidt salt. Ryst den godt og lad aspargesene trække i ½ time i posen.

Grill asparges og rød peber på en grillbakke. De må stadig gerne have lidt bid.

Vask salatblade, evt. blanchér slikærterne kort. Skær de semi-dried tomater i stykker og hav alt klar til anretning. Avocadoen skal dog først åbnes og skæres i stykker lige før servering.

Dressing:

Rør alle ingredienser sammen og smag den til.

Anretning på serveringsfad:

Lav en salatbund og anret med asparges, rød peber, semi-dried tomater, slikærter og avocado. Læg herefter tynde skiver oksekødet på. Drys med sesamfrø. Fordel korianderblade. Fordel dressingen over det hele og servér straks.

[SE DEN ITALIENSKE VERSION AF DENNE RET LIGE HER >>](#)

