



Italiensk kødsalat af langtidsstegt kalveculotte med grillede grøntsager

Denne lækre, fyldig kødsalat kan sagtens serveres som hovedret. Retten har min gode ven Leo fundet på. Han er ekspert i langtidsstegning af alt slags kød. Her bliver culotten supermør.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 2 timer

Antal personer: 4

Ingredienser

- 1 kg tyndsteg af ungkvæg (eller 1 kalveculotte)
- Salt og friskkværnet peber
- 6-7 semi-dried tomater
- 1 bundt grønne asparges
- 1 rød peber i store stykker
- 1 glas/dåse artiskokhjerter
- 1 squash
- 1 aubergine
- Ekstra jomfruolivenolie til pensling / marinerung af grøntsager
- Blandede salatblade (fx hjertesalat, rucola, babyspinat, feldsalat)
- Friske basilikumsblade til pynt
- Græskarkerner til drys
- Evt. små kalamataoliven eller grønne oliven i skiver til pynt
- Friskrevet parmesanost



Til denne ret anbefaler vi



Barbera d'Asti, Cà Nova

Viotti Vini

Piemonte, Italien

Varenr. 2370236



Barbera d'Alba Superiore, Froi

Massimo Rivetti

Piemonte, Italien

Varenr. 2371836



Rosso di Montalcino

Sanlorenzo

Toscana, Italien

Varenr. 2338836



Lèonus

Cortonesi

Toscana, Italien

Varenr. 2367936





Dressing

- 6 spsk. ekstra jomfruolivenolie
- 4 spsk. soyasauce
- 4 spsk. balsamico eddike
- 1 knsp. sukker
- 1 fed hvidløg, finthakket/presset
- Masser af friskkværnet sort peber

Tilbehør: rosmarin foccaciabrød

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.

Dressing:

Rør alle ingredienser sammen og smag den til. Dressingen har både sødme, salt (fra soyasaucen), syre og umami (fra balsamicoen), og det er med til at fremhæve og samle alle de andre ingredienser i retten.



Grøntsagerne:

Skær squash og aubergine i meget tynde skiver på langs. Kom asparges, aubergine- og squashskiver i en pose med olie og lidt salt. Ryst den godt og lad det trække i ½ time i posen.

Afdryp og skær artiskokhjerter i kvarte.

Grill asparges, squash, artiskokhjerter og rød peber på en grillbakke. Aubergineskiverne kan grilles direkte på grillristen. De må stadig gerne have lidt bid.

Vask salatblade, skær hjertesalaten i tynde skiver. Skær de semi-dried tomater i stykker og hav alt klar til anretning.

Græskarkernerne kan evt. ristes kort på en pande med en anelse olivenolie og et drys salt.

Anretning på serveringsfad:

Lav en salatbund og anret med grillede asparges, rød peber, semi-dried tomater, squashskiver og artiskokstykker. Læg herefter tynde skiver oksekødet på. Drys med græskarkerner og fordel basilikumsblade og oliven. Riv lidt parmesanost over det hele. Fordel dressingen over det hele og servér straks.

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