



# Limousin

## CULOTTESTEK

– bare smakfull kvalitet

- Unik smak
- Utsøkt kvalitet
- God samvittighet

OPPSKRIFT,  
SE BAKSIDEN



# Culottestek

## med grønnsaker og hvitløkscrème

6 personer

1 limousin culottestek, ca 1,2 kg  
1 ss olje  
1 ss smør  
salt og pepper

### Marinerte grønnsaker

6 gulrøtter  
1/2 kg grønne bønner  
1/2 kg rotselleri  
3 ss olivenolje  
1 ss sherry el. rødvinseddik  
salt og pepper

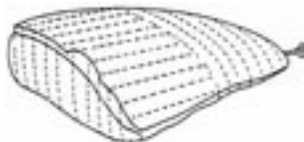
### Hvitløkscrème

1 dl majones  
1 dl creme fraiche  
3-4 fedd hvitløk  
1 bunt persille  
1 ss grovkornet sennep  
1/2 sitron

### Steking av culotte

Riss culotten på fettsiden og gni den inn med salt og pepper. Se illustrasjon. Brun steken ved sterk varme i en panne. Legg den brunede steken på en rist med en panne under og sett den inn i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 40 min. Ved bruk av steketermometer er kjernetemperaturen 60°C for meget rødt kjøtt. 62°C for rosa og 68°C for gjennomstekt. Ta steken ut av ovnen og la den hvile utildekket i et kvarter før den skjæres opp.

### Slik skjæres culottstek:



### Marinerte grønnsaker

Kok opp to liter vann og tilsett 1/2 ss salt. Klargjør grønnsakene, og skjær gulrøtter og selleriroten i staver i omtrent samme størrelse som bønnene. Hell bønnene og gulrøttene i kjelen, la koke i 4 min. og tilsett selleristavene. Kok 2 til 4 min. til grønnsakene er nesten møre. Sil av vannet og la de kjølnes litt. Rør en dressing av olivenolje el. Rapsolje, eddik, salt og pepper og vend grønnsakene i dressingen.

### Hvitløkscrème

Hakk hvitløk og persille. Vend det hele sammen med majones, creme fraiche, sennep og sitronsaft. Smak til med salt og pepper.