

Sådan får du din culotte perfekt – hver gang!

Hvis du følger min fremgangsmåde – så bliver din culotte top dollar hver gang. Amager, halshug!

Her er hvad du skal bruge:

- En god culotte – gerne fra slagteren, Irma eller et andet godt sted.
- 4-5 fed hvidløg
- Riiiiigeligt med salt

Herudover skal du selvfølgelig bruge en ovn, en skarp kniv, et stegetermometer og et ovnfast fad.

Forberedelse af culotten

Info: Hvis du allerede er vant til at lave culotte kan du hoppe direkte ned til afsnittet “Det hemmelige trick”.

Køb en culotte af god kvalitet – f.eks. en “Marskland” fra Irma. Opskriften her kan få mirakler ud af en culotte af lav kvalitet – men du skylder dig selv at ofre 30-40 kroner ekstra for at få noget ordentligt.

Det første du skal gøre er at fjerne senerne fra bagsiden. De skal væk, da de kan være svære at tygge.

Med en skarp kniv tager det kun et par minutter af fjerne de uønskede sener – og din culotte skulle nu gerne se sådan ud på bagsiden:

Herefter skal du “ridse” oversiden af culotten. Du skal lave et ternet mønster og du må helst ikke skære helt ned til kødet. Hvis din kniv er meget skarp, så kan du nøjes med at trække den hen over overfladen uden at trykke ned.

Så er det tid til den sidste del af forberedelsen: Hvidløg og salt. Det er smag og behag hvor meget man skal bruge. Selv bruger jeg 5-6 fed hvidløg og 2 tsk salt. Fordel de 2 ting jævnt over overfladen og stil nu culotten i det ovnfaste fad.

OBS: Du skal **IKKE** hælde vand ved som mange opskrifter foreskriver!

Det hemmelige trick

Alt det ovenstående har været selvfølgeligheder for trænede culottekokke. Men nu kommer vi så endelig til det der gør hele forskellen: Interval-stegning!

Her er en oversigt over intervaller, der passer til vægten af din culotte:

Vægt:	1,0 – 1,3 kg	1,3 – 1,5 kg	1,5 – 1,7 kg	Over 1,7 kg
Interval 1	10 min	12 min	15 min	20 min
Interval 2	10 min	12 min	15 min	20 min
Interval 3	10 min	12 min	15 min	20 min
Interval 4	10 min	12 min	15 min	20 min
Interval 5	Indtil den når 56-57°	Indtil den når 56-57°	Indtil den når 56-57°	Indtil den når 56-57°
Hviletid	45 min	45 min	45 min	45 min

Her er hvad du skal gøre:

Step 1: Stil culotten i den 180 grader varme ovn (Interval 1).

Step 2: Tag culotten ud og lad den stå **uden** tildækning (Interval 2).

Step 3: Sæt culotten tilbage i ovnen (Interval 3).

Step 4: Tag culotten ud og lad den stå **uden** tildækning (Interval 4).

Step 5: Kom et stegetermometer i culotten så spidsen af nålen er i midten af kødet:

Step 6: Sæt culotten ind i oven igen og tag den ud når stegetermometret siger 56-57 grader – hverken mere eller mindre. På den steg jeg brugte i dag tog dette step 15 minutter.

Step 7: Pak culotten ind i mindst 3 lag stanniol (jeg bruger selv 4), hæld vædsken fra det ovnfaste fad ud og stil pakken tilbage i fadet:

Step 8: Lad culotten hvile i 45 minutter inden du skærer den ud. (Det var ikke en skrivefejl – der er faktisk tale om femogfyrre lange minutter).

Nu kan du skære kødet – og det er med garanti mørt og dejligt rosa

Vigtigt: Husk altid at starte med at skære fra den spidse ende af culotten. Når du knap halvejs inde i stegen skal du begynde at skære på den anden led.

