

EFTERÅRSBUFFET

VEJLEDNING

DET SKAL DU BRUGE

- Brødkniv og brødkurv til brødet
- Skarp kniv og skærebræt til kødet
- Fad til anretning af kødet

SÅDAN GØR DU

- Forvarm ovnen til 140°C.
- Sæt kalveculotte, kyllingebryst og de flødegratinerede kartofler i ovnen i ca. 35-40 minutter, til det er gennemvarmt. Lad kartofler stå i den varme ovn mens du klargør kødet.
- Skær kalveculotten efter den nedenstående skærevejledning, skær kyllingebrysterne i 8-10 mm tykke skiver og anret det hele på et passende størrelse fad.
- server det hele varmt sammen med de flødegratinerede kartofler.

Vi håber, det smager – og ønsker jer en rigtig god fornøjelse med maden.

HVORDAN SKÆRER DU KALVECULOTTEN

Hvordan du skærer kalveculotten, er afgørende for mørheden. Vi har nedenfor lavet en guide, der viser dig, hvordan du bedst skærer kødet ud.

Ikke to stykker kød er ens, så det er vigtigt, at du kigger på fibre i kødet. Skær altid på tværs af – og ikke langs med – kødfibre.



1) Begynd med at skære stegen over på midten, som vist på illustrationen.

2) Efter delingen har du to separate stykker: et hovedstykke og en ende. Endestykket er den del, hvor kødet gradvist bliver smallere, mens hovedstykket er den bredeste del af stegen med en mere ensartet form.

Undersøg altid kødfibrenes retning, før du begynder at skære skiver. For det møreste resultat skal du skære på tværs af fibrene og undgå at følge deres længderetning.

3) Placer først hovedstykket på skærebrættet og drej det en kvart omgang (90°). Lav derefter et snit på tværs af den korteste side af stegen, som illustreret på billede 3.

4) Tag derefter den afskårne ende og skær den i skiver fra den tykkeste mod den tyndeste del, som illustreret på billede 4. Vær opmærksom på kødets fiberretning under hele udskæringen for at opnå de mest møre skiver.

3) Placer først hovedstykket på skærebrættet og drej det en kvart omgang (90°). Lav derefter et snit på tværs af den korteste side af stegen, som illustreret på billede 3.

4) Tag derefter den afskårne ende og skær den i skiver fra den tykkeste mod den tyndeste del, som illustreret på billede 4. Vær opmærksom på kødets fiberretning under hele udskæringen for at opnå de mest møre skiver.