



Mama
Brown

Kalveculotte med bagte rodfrugter og rødvinssauce



2 personer



60 minutter



Februar 2024

Ingredienser

- 1 kalveculotte på 600-1000 gram
- 4 gulerødder
- 2 bolchebeder
- 4 pastinakker
- 2 spsk honning
- 2 spsk smagsneutral olie
- salt/peber
- timian
- smør

Rødvinssauce:

- 1 spsk hvedemel
- 50 gr smør
- 2 dl piskefløde
- 2 dl rødvin
- 2 dl oksefond
- lidt kulør
- salt/peber

Tilbehør:

- sprød, grøn salat

Denne ret smager bare af kærlighed. Klargør først dine rodfrugter. Skræl og skiveskær dem, vend dem godt i olie, honning og salt/peber og kom dem i et ovnfast fad. Fjern sener fra kalveculotten og rids fedtkanten på kryds og tværs.

Brun den af på en pande med smør ved høj varme og kom den i ovnen i et fad med frisk timian. Ovnens skal være 180 grader, og kalveculotten skal have en temperatur på 58-60 grader (cirka 35 minutter). Rodfrugterne tages ud ved 20-25 minutter, når de er møre. Lad kødet hvile i 10 minutter, før du skærer det.

Start din rødvinssauce: Smelt smør i en gryde, tilsæt hvedemel og rør godt med et piskeris. Tilsæt rødvin og oksefond og kog sauce i 15 minutter. Tilsæt herefter fløde, lidt kulør og smag til med salt/peber. Kog den 5 minutter mere, og så er sauce klar.

Anret som på billedet, og nyd en knasende grøn salat dertil.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk

champagne**for**alle

BUBBLES MATTER