



SENIORMADLAVNING

KALVECUVETTE I OVN 40 PERSONER



Ingredienser

6 kalvecuветter af ca 1,5 kg

Salt og peber

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 250 gr.

Fjern sener og fedt under cuvetterne. Rids fedtsiden i tern med en skarp kniv. Krydre cuvetterne godt med salt og peber.

Sæt kalvecuветterne ind i ovnen i ca 12 minutter, eller indtil oversiden har fået farve.

Kalvecuветterne tages ud og ovntemperaturen sænkes til 175 gr. Varmluft. Indsæt i Cuvetterne stegtermometer. Cuvetterne sættes ind igen og de steges i ca 30-40 minutter indtil der nås en kernetemperatur på ca 59gr. Tag cuvetterne ud af ovnen og pak dem ind i dobbel alufolie. Nu skal de hvile i ca 20 minutter.

Anretning:

Start med at skære fra kødets smalle ende. Når der er skåret halvvejs vendes kødet og der skæres den modsatte vej. Server kødet med Flødekartofler