

Intervalstegt kalveculotte med karrykartofler



Ingredienser:

- 600 g Kalveculotte
- 2 tsk salt
- 1 tsk rosmarin
- 4 bagekartofler
- 1 spsk olie
- 1 tsk salt
- 1 spsk karry

How to:

1. Rids stegens fedtkant i et krydsmønster og krydr med salt og timian
2. Sæt den i ovnen ved 190 grader i 10 min
3. Tag stegen ud og lad den hvile 10 min
4. Sæt stegen i oven i 10 min
5. Tag den ud og lad den hvile 10 min
6. Lad den stege færdig til den er 57 grader
7. Skær kartofler i både og hæld dem i en frysepose, med olie, salt og karry
8. Fordel på en stegeplade og giv dem 45 min ved 190 grader