

Oppskrift

Gullkalv Culotte Picanha



1

Grillet Culotte (Picanha)

Skjær culotten i 3-4 tykke biffer på tvers. Ikke fjern fettene da det er med på å gi den svært gode smaken. Tre 2-3 skiver inn på noen solide grillspyd. Salt kjøttet godt med maldonsalt.

2

Grill kjøttet på det du måtte ha av grill, men det beste vil være et rotisseri hvor kjøttet roterer rundt kontinuerlig. Stek til kjernetemperatur på ca 54 °C.

La alltid kjøttet hvile før du setter kniven i det. Skjær av tynne skiver mens det står på spydet eller ta det av spydet og transjer.

3

Server med klassisk tilbehør som potetfondant og bearnaisesaus.

Produkter i denne oppskriften

Gullkalv Culotte Pk



Gullkalv Culotte Fr Pk



Ingredienser

Gilde Gullkalv Culotte

Maldonsalt