

Culottesteg med fyld



Ingredienser:

- En pæn okse- kalveculotte
- 2 løg
- 1 rød peberfrugt
- 1 pakke bacon
- 350 g. Mozzarella ost
- Cayennepeber
- Peber
- Salt
- Olivenolie
- ½ flaske rødvin
- Blommechutney

Tilberedning:

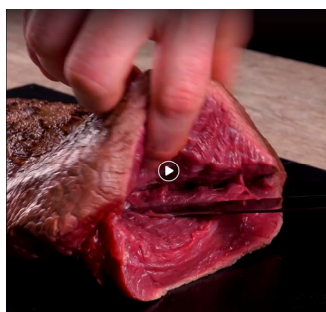
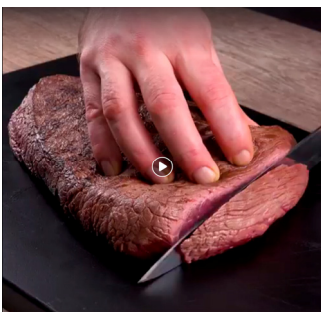
Tag en pæn stor okse- eller kalve culotte. Puds fedtet fra.

Brun den på begge sider. Skær en skive af enden modsat spidsen og lav en lomme dybt ind i culotten uden at skære hul. Stik derefter hånden ind og vend "vrangen" ud.

Hak to løg og en rød peberfrugt. Skær en pakke bacon ud i tern og vend det hele i olivenolie på en pande. Hæld det i en skål, tilsæt 350g Mozzarella ost i tern – krydr med oregano og kom det ind i den "udhulede" culotte.

Luk den i enden, evt. med tandstikker. Hæld olivenolie henover begge sider, krydr med paprika, salt og peber. Gnid det godt ind i overfladen.

Steg derefter culotten i en forvarmet oven ved 200 grader varmluft, i ca. 35 min.



Tilbehør:

½ flaske rødvin hældes i en skål, tilsættes to spiseskefulde blommechutney/puré, et drys cayennepeber og et drys salt. Det hele bringes i kog så det samler sig.

Servering:

Culotten skæres i pæne skiver, og blommechutneyen hældes over kødet.

Kan nydes med Hasselback kartofler eller Pommes Frites.