

# Cuvettesteg med flødekartofler

Antal: 4 Portioner

Ingredienser:

1250 g. cuvettesteg  
groft salt  
peber

evt. 1 lille løg evt. 1 dl vand  
evt. 1 laurbærblad

Flødekartofler: 1.2 kg kartofler  
5 dl. piskefløde salt  
peber

Rids stegen i fedtet, gnid den med salt og peber og læg den i et ovnfast fad.  
Kom evt. vand, fint hakket løg og krydderier ved og sæt den i en 250 grader C varm ovn i ca. 10 minutter.

Sæt evt. et termometer i stegen. Dæmp for varmen til 200 grader C og lad stegen stå til termometret viser 55-60 grader C (ca. 40 minutter) for rød.

Lad stegen hvile tildækket i ca. 20 minutter før den skæres i tynde skiver på tværs af kødtrådene.

Kartoflerne skrælles og skæres i skiver og lægges i et ovnfast fad.

Hæld fløden over og krydr med salt og peber.

Sættes i ovnen sammen med cuvetten når temperaturen er sat ned til 200 grader, kartoflerne får så lov til at stå i ovnen efter at kødet er taget ud og står og trækker.