

Cuvettesteg

Ingredienser:

1250 gram Oksecuvette *

Groft salt

Peber

Salat:

1000 gram Kogte kolde kartofler

150 gram Majs. kerner. konserveres

2 Grøn peberfrugt, rensset vægt

0.5 Iceberg, salat

Senneps/oliedressing

2 dl. Olivenolie

0.5 dl. Hvidvinseddike

2 spsk. Dijonsennep

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 150 grader C og lad stegen stå til termometret viser 55-60 grader C (ca. 50 minutter) for rød.

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

Server cuvetten med salat og et par skiver groft brød.