

Jarl & Jettes opskriftkort

Sødmælkskalveculotte

Jeg har engang i midten af 50'erne været medlem af Det Danske Spejderkorps, ikke som spejder, det var min storebror, men som ulveunge. Det varede så vidt som jeg husker kun i 3 sæsoner. Det var med aftenmøder og sommerlejre og weekender i Kolleruphus (som var en stor spejderhytte) i Nordsjælland omkring Høje Sandbjerg ved Holte/Hørsholm.

Jeg havde imidlertid et par problemer med det at være ulveunge, som tidligere omtalt var jeg mørkerød og samtidig savnede jeg mine forældre når jeg var af sted på længere ture, og så blev man beskidt! Det var nok mere min storebror Stig som elskede det at være spejder.

Hollænderne er eksperter i at lave sødmælkskalve, kalvene får kun mælk indtil de skal slagtes, og det smages på kødet, der er lige så lyst som svinekød. Synd? Javist!

1 stk. kalveculotte af sødmælkskalv på ca. 600 gr. (det er størrelsen) afpudses og ligger på køkkenbordet i ca én time for at få stuetemperatur inden tilberedningen.

Culotten smøres med smør eller en rigtig god olivenolie, drysses let med røgsalt og peber og steges på grill i ca. 20-30 min. eller til temperaturen er 58 gr. på stegetermometret, herefter henstår stegen lige så lang tid som den er stegt før den skæres i ganske tynde skiver og serveres med årstidens grøntsager til. Det skal smages!

Bon Appetit

Jarl & Jettes opskriftkort

