

Jarl & Jettes opskriftkort ©

Kalveculottesteg

Jeg har i min tid på arbejdsmarked været medlem af et par forskellige bestyrelser. Mit første egentlige bestyrelsesarbejde fik jeg da jeg blev medlem og ejer af et vinfirma i slutningen af 70'erne derefter blev jeg medlem af Dansk Arbejde, lokalafdeling i Frederikssund, hvor jeg sad et par år medens jeg var erhvervschef i Frederikssund, så blev jeg som erhvervschef i Ringsted bedt om at indtræde i bestyrelsen for det lokale Ringsted Turistråd hvor jeg sad et par år eller 7. Det bragte mig så til Vestsjællands Amts Turistråd hvor jeg repræsenterede Ringstedes turisme i 3-4 år. Jeg indtrådte også i et par bestyrelser for virksomheder bl.a. Tue Neon A/S som var en mindre skiltevirksomhed, på ca. 15 mand, med kunder over hele Danmark, det var et interessant arbejde hvor jeg fik løst nogle opgaver inden for markedsstrategier og markedsføring. Så i dag har jeg sluppet det hele og sidder godt tilbagelænet med et tilfreds smil på læben og skriver mine små historier og laver mine opskrifter. Så her kommer endnu én!

En symfoni af 2 til 3 forskellige rodfrugter, f. eks gulerødder, selleri, persillerod, pastinak, fennikel, rødbeder og kartoffel, skæres i 2 x 2 cm store stykker og lægges i et ovnfast fad med ca. 200 gr. ligeledes 2 x 2 cm røget bacon af en god kvalitet. Det krydders med masser af hvidløg, chili, røgsalt og peber, tilsættes ½ ltr. kalve- eller oksebouillon og det sættes ind i 210 gr. i ca. 1 time. Der skrues ned til 160 gr. og.-

1 lille kalveculotte, der først brunes af i en stegegryde og derpå lægges i det ovnfast fad dækkes med røget paprika og baconskiver.

Den sættes i den 160 gr. varm ovn med et stegetermometer. Når det viser 62 gr. tages stegen derefter ud af ovnen og hviler i 15-20 min.

Væden sies fra og jævnes.

Imedens får rodfrugterne den sidste tid med fuld skrue indtil de har fået mørk overflade og det hele er så klar.

Bon appetit