



 4 PORTIONER

 5 DAGES HOLDBARHED

 50 - 55 MIN. TILBEREDNING

Black Angus oksecuvette



KØD

Det skal du bruge

1.5 kg oksecuvette

Fremgangsmåde

- 1 Tænd grillen eller ovnen på 200 grader varmluft. Puds kødet for evt. sener og rids fedtsiden, krydr med salt og peber og grill/steg den på indirekte varme 35-40 minutter alt efter hvor rødt du kan lide det. Benyt evt. stegetermometer. Tag kødet af og lad det hvile ca. 15 minutter.
- 2 De store sorte Black Angus kødkvæg opdrættes i hjertet af den sydamerikanske pampas i det nordlige Uruguay. Her ligger også nogle af verdens mest moderne slagterier. Black Angus kødkvæg er simpelthen verdensklasse (synes vi og slagteren). Efter slagtningen modnes kødet i 2 dage ved 10-12 grader. For kvalitetens skyld sker modningen ved ophængning i nøglebenet, så kødfibrene rigtig strækkes. Modningen fortsætter ved 2 grader under den lange sejltur til Danmark. Der er mad til mange eller til flere dage i den flotte oksecuvette på ca. 1,5 kg.

Næringsværdier



Energi pr. portion: 3.315 kj / 792 kcal

Indhold

Pr. portion

Fedt	55,9 g
heraf mættede fedtsyrer	20,4 g
Kulhydrat	0,0 g
heraf sukkerarter	0,0 g
Protein	72,4 g
Salt	0,6 g
Kostfibre	0,0 g

Allergener



Vidste du at..

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Vi også har en app, som hedder 'RetNemt'. I app'en kan du nemt og hurtigt ændre din bestilling og valg af retter.