



 4 PORTIONER

 5 DAGES HOLDBARHED

 20 MIN. TILBEREDNING

Kalvecuvette sousvide



KØD

Det skal du bruge

1.2 kg kalvecuvette, sous vide

Fremgangsmåde

- 1 Cuvetten sousvide er blevet behandlet ved 58 grader i 12 timer. Denne nænsomme behandling gør at kødet bevarer saft og kraft og er garanteret mørt. Kødet leveres vacuumpakket med min. 14 dages holdbarhed i køleskab – men kan selvfølgelig også fryses ned til du skal bruge det. Det er samtidig nemt og hurtigt for dig at tilberede kødet. Det skal blot varmes i ovnen ved 180 grader varmluft eller 200 grader almindelig ovn ca. 20 minutter. Kødet skal derefter blot skæres i tynde skiver og serveres med dit favorit tilbehør. **TIP:** Hvis du ønsker at give cuvetten lidt farve kan du brune kødet hurtigt på en meget varm pande eller på grillen før tilberedningen i ovnen eller fortsætte på grillen på indirekte varme.
- 2 Kalvene er født, opvokset, slagtet og opskåret i Holland og er mellem 8-12 mdr. ved slagtning. Efter slagtning sker der en langsom og nænsom nedkøling af kroppene. Inden opskæring udvælges kalvene nøje efter form, fedme og farve. Kødet har en flot lyserød farve og er fast i strukturen – med en let mild, men karakterfuld smag. Holdbarhed på køl ved min. 5 grader - min. 14 dage

Næringsværdier



Energi pr. portion: 2.281 kj / 545 kcal

Indhold

Pr. portion

Fedt	33,9 g
heraf mættede fedtsyrer	14,1 g
Kulhydrat	0,0 g
heraf sukkerarter	0,0 g
Protein	60,0 g
Salt	3,0 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.