

Oppskrift

Dudefood: Cuvette - a secret piece of heaven



Cuvette, eller Tri Tip som det heter i USA, er forlengelsen av ytrefileten og ligger på innsiden av låret ved rundsteken. Det er en liten trekantet muskel med fettlokk.

Cuvetten med fettlokk er herlig og enkel å lage godt. Gni inn fettlokket rikelig med salt og pepper, og stek i panne med fettsiden ned, ca, 15 min. på middels varme. Snu og la kjøttet hvile i minst 10 minutter.

Tyroliersaus:

Hakk opp alle ingrediensene og bland sammen. Smak til med salt og ev. annet krydder du måtte ønske.

Produkter i denne oppskriften

Ungt Kjøttfe Cuvette Ge Pk Fr



Ingredienser

| | |
|---------|-------|
| Cuvette | 900 g |
|---------|-------|

| | |
|----------------|--|
| Salt og pepper | |
|----------------|--|

Tyroliersaus

| | |
|---------|------|
| Majones | 1 dl |
|---------|------|

Tyrolersaus

| | |
|-----------------------|--------|
| Lettrømme | 2 dl |
| Tomater (kjøttet) | 6 stk |
| Kapers | 3 ss |
| Løk | 2 stk |
| Sylteagurk, finhakket | 5 stk |
| Grønne oliven | 1 neve |
| Bladpersille | 1 neve |