

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.

2

Tyrolersaus

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

Produkter i denne oppskriften

Ungfe Cuvette Fr Pk



Ingredienser

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

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

Tyrolersaus

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

Lettrømme	2 dl
-----------	------

Tyrolersaus

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