**Rydalsgaards version af Culotte/cuvette stegt som vildt.**

**Du skal bruge**:

Ca. 1500 g culotte/cuvette

Et par skiver bacon

2 gulerødder

2 pastinakker

1 løg

2 spsk. mel

2 enebær

1 tsk timian

2 spsk. ribs/syltede ribs

Rødvin

Saft fra 1 appelsin

Salt

Sort peber

Kogende vand, hvis der ikke er nok væske

Et par laurbærblade

**Sådan gør du:**

Brun kødet hurtigt på en pande

Bacon steges på pande

Gulerødder, pastinakker og løg steges let på pande

Grønsager kommes i bunden af stegeso

Drysses med melet

Læg kødet ovenpå grønsagerne sammen med bacon

Tilsæt resten af ingredienserne

Tilberedes i ovnen: 30 minutter ved 200C, derefter cirka 2,5 time ved 150C

Test under tilberedningen, skal være så mørt at det smelter på tungen

Alle ingredienser er selvfølgelig økologiske!

Vores opskrift tager udgangspunkt i Nanna Simonsens opskrift