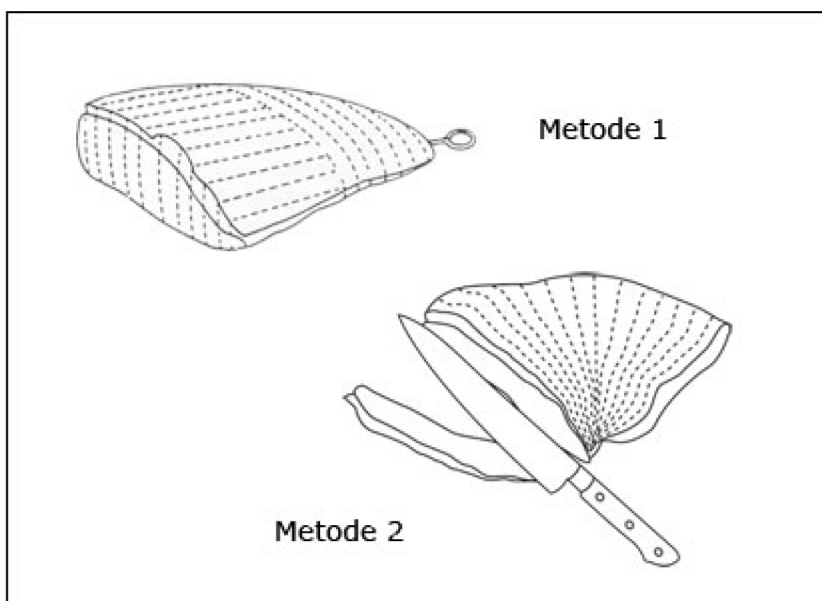


## Udskæring af culotte

Kød skal som hovedregel skæres på tværs af kødfibrene. Så er det nemmest at tygge og forekommer derfor mest mørt.

I de fleste stege går kødfibrene på langs af stegen – den samme vej hele vejen igennem stegen. Men sådan er det ikke med culotten.



På en culotte vender fibrene halvvejs, eller de stråler fra spidsen af stegen som en vifte.

Det er nemmest at se på den rå steg, og man skal se på kødsiden – ikke fedtsiden.

Man kan sætte en kødnål i den spids, hvor man skal starte med at skære for, det kan nemlig være svært at se, når stegen er stegt.

### Metode 1 (se tegning)

- Start fra spidsen og skær til næsten halvdelen af stegen er skåret for
- Så vender man og skærer den anden vej
- Man skal holde øje med skiverne, mens man skærer

### Metode 2 (se tegning)

- Start fra spidsen af stegen og drej skæreretningen som en vifte
- Man skal holde øje med skiverne, mens man skærer