

# Madkunstneren

## Månedens menu / Culotte Marts / April

### Varmeanvisning

M/ stegetermometer (anbefales):

Culotte i forvarmet ovn på 170 gr. (varmluft) med lidt vand i bradepande:

- Medium: kernetemperatur 56 gr. og derefter trække (tildækket uden for ovn) i ca. 10 min.
- Gennemstegt: kernetemperatur 60 gr. og derefter trække (tildækket uden for ovn) i ca. 10 min.

U/ stegetermometer (vejledende):

Culotte i forvarmet ovn på 170 gr. (varmluft) med lidt vand i bradepande:

- Medium: 20 - 30 min. og derefter trække (tildækket uden for ovn) i ca. 10 min.
- Gennemstegt: 30 - 40 min. og derefter trække (tildækket uden for ovn) i ca. 10 min.

Persillekartofler varmes i forvarmet ovn ved 170 gr. (varmluft) i ca. 25 - 30 min.

Hvidvinssauce varmes i gryde.

Brød i forvarmet ovn på 180 gr. (varmluft) i ca. 8 min.

# Madkunstneren

## Månedens menu / Mørbrad Marts / April

### Varmeanvisning

M/ stegetermometer (anbefales):

Mørbrad i forvarmet ovn på 170 gr. (varmluft) med lidt vand i bradepande:

- Kernetemperatur 55 - 58 gr. og derefter trække (tildækket uden for ovn) i ca. 10 min.

U/ stegetermometer (vejledende):

Mørbrad i forvarmet ovn på 170 gr. (varmluft) med lidt vand i bradepande:

- 20 - 30 min. og derefter trække (tildækket uden for ovn) i ca. 10 min.

Persillekartofler varmes i forvarmet ovn ved 170 gr. (varmluft) i ca. 25 - 30 min.

Hvidvinssauce varmes i gryde.

Brød i forvarmet ovn på 180 gr. (varmluft) i ca. 8 min.