

Cuvette med pesto og grøn salat

(4 -5 pers.)

Ca. 1 kg, kalvecuvette

2 spsk. Grøn pesto, salt og peber

Varm en pande godt op med $\frac{1}{2}$ olie, $\frac{1}{2}$ margarine.

Brun cuvetten på begge sider og krydr med salt og peber.

Læg den i et ildfast fad og smør med grøn pesto.

Stilles i forvarmet ovn i ca. 20-30 min. brug stegetermometer. 60 grader(rosa)

Når stegen er færdig, pakkes den i stanniol og hviler 10-15 min inden den skæres i tynde skiver på tværs af kødfibrene.

Tilbehør: kartoffelskiver bagt med tomat, pesto og revet ost.

4 store bagekartofler vaskes og skæres i 3 cm tykke skiver.

Lægges på en bageplade og pensles med olie og drysses med salt.

Kartoflerne bages 20 min ved 200 grader.

Hak 2 store tomater og bland dem med 2 spsk. pesto og 100 g revet ost.

Fordel blandingen over kartoflerne og bag dem endnu 15 min.

Grøn salat med soltørrede tomater og blåbær

200 g. babyspinat og blandet salat

3 spsk. Finthakket soltørrede tomater

50 g kapers

5 forårsløg

1 agurk + 4 radisser + en lille håndfuld blåbær

50 g Castello i tynde flager

Dressing: 2 spsk. Oliven olie, ½ spsk. Hvidvinseddike, ½ spsk. Sød fransk sennep .salt

Server evt. med en whisky sauce

Tip: Skulle der være en rest cuvette tilbage, kan man skære det i pålægstykker skiver og spise på et stykke brød. Man kan også skære det i strimler og blande det i salaten hvis der også skulle være noget tilbage af den. Dertil kan spises et stykke flutes.

ENEMÆRKET

KALVEPRODUKTION