

SOMMERBUFFET

VEJLEDNING

DET SKAL DU BRUGE

- Brødkniv og brødkurv til brødet
- Skarp kniv og skærebræt til kødet
- Fad til anretning af kødet

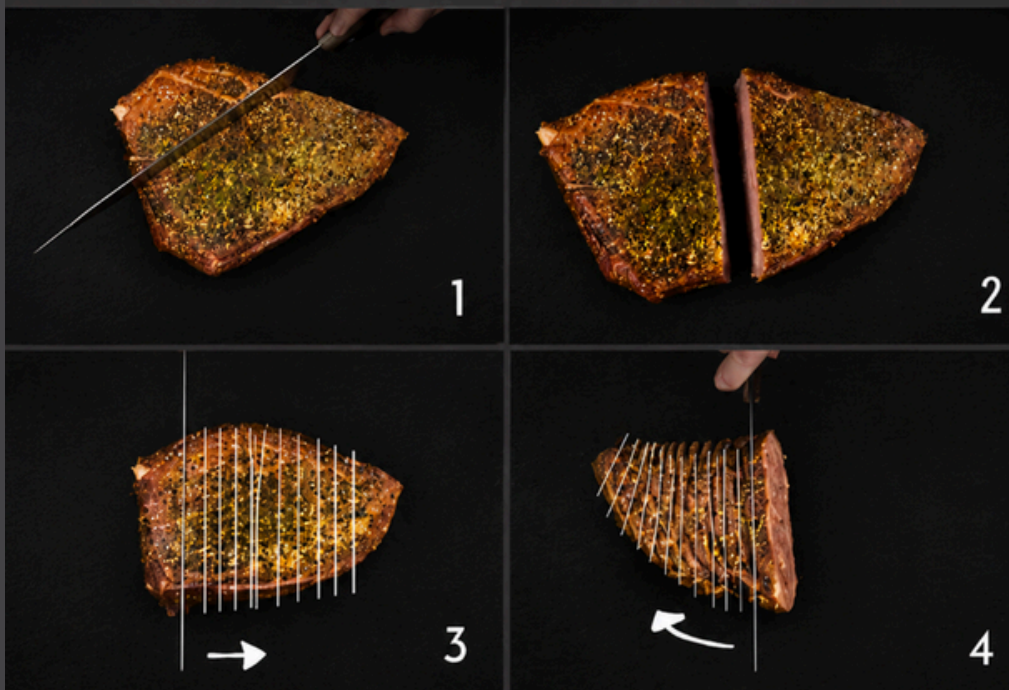
SÅDAN GØR DU

- Forvarm ovnen til 140°C.
- Sæt kød, kartoffelfad og kyllingefad i ovnen i ca. 35 minutter, til det er gennemvarmt.
- Skær kødet efter den nedenstående skærevejledning.
- Anret kødet på et fad og server det varmt sammen med kyllingefadet og kartoffelfadet.

Vi håber, det smager – og ønsker jer en rigtig god fornøjelse med maden.

HVORDAN SKÆRER DU KØDET

Hvordan du skærer kødet, er afgørende for mørheden. Vi har nedenunder lavet en guide, der viser dig, hvordan du bedst skærer kødet ud. Ikke to stykker kød er ens, så det er vigtigt, at du kigger på fibre i kødet. Skær altid på tværs af – og ikke langs med – kødfibre.



1) Begynd med at skære stegen over på midten, som vist på illustrationen.

2) Efter delingen har du to separate stykker: et hovedstykke og en ende. Endestykket er den del, hvor kødet gradvist bliver smallere, mens hovedstykket er den bredeste del af stegen med en mere ensartet form.

Undersøg altid kødfibrenes retning, før du begynder at skære skiver. For det mest møre resultat skal du skære på tværs af fibre og undgå at følge deres længderetning.

3) Placer først hovedstykket på skærebrættet og drej det en kvart omgang (90°). Lav derefter et snit på tværs af den korteste side af stegen, som illustreret på billede 3.

4) Tag derefter den afskårne ende og skær den i skiver fra den tykkeste mod den tyndeste del, som vist på billede 4. Vær opmærksom på kødets fiberretning under hele udkæringen for at opnå de mest møre skiver.