

# Culotte i trylledej

Antal personer 4

## Trylledej:

- 4 strøgne kopper hvedemel
- 2 koppersalt
- 1,5 kop vand

## Steg:

- 1000 gram culotte steg
- 1 pakke skive bacon
- 8 fed hvidløg
- div. Krydderurter
- Olivenolie
- Salt
- Peber

Lav et bål, i god tid før spisningen, gerne med nogle store brænde stykker. Når flammerne er væk kan madlavningen begynde.

- Tag en ikke alt for stor culotte steg afpuds den og skær riller ned til kød laget.
- Stik den med div. krydderurter samt hvidløgs fed som er klemt flade.
- Gnides stegen med oliven olie samt salt og peber.
- Fordel bacon udover stegen i et jævnt lag.
- Rul trylle-dejen ud i et tykt lag, og pak derefter culotten ind.
- Stegen lægges ind i gløderne.
- Vend den af og til, så den ikke bliver brændt.

Fordelen ved at bruge trylledej er, at Stegen er bedre beskyttet mod varmen, end hvis du brugte sølvpapir - desuden er det mere miljøvenligt. Når Stegen er færdig, ca. 65C, flækkes trylledejen og pilles af.