

# Cuvette på grønt fad - US Cuvette i fad

US Cuvette fra Greater Omaha tiberedt direkte i fad på friske kartofler og grønt fra frost. Ja det lyder ikke af meget men det er seriøst en ener. Kartofflerne har stadig lidt bid og grøntsagerne er lige i skabet. Dertil har jeg lavet en almindelig opbagt sovs fra væsken i fadet.

## US Cuvette i fad med blandet grønt

Portioner:

4 personer.

Forberedelsestid:

10 min.

Tilberedningstid

90-120 min.



## Ingredienser til Cuvette med grønt

- US Cuvette 1,8kg ["købt hos Steak-Out.dk"](#)
- 300g små kartofler
- 1 pose blandet grønt fra frost
- [Mad Cow BBQ Rub](#)

## Fremgangsmåde sådan laver du US Cuvette i fad

### I køkken

1. Start med at skylle din Cuvette steg grundigt under kold vand.
2. Derefter tørres den godt med køkkenpapier eller viskestykke.
3. Derfter ridser du et ternet mønster i din Cuvettes fedtslag. Her skal du være ops på du ikke ridser for langt ned. Der skal kun skæres i fedtlaget ikke i kødet.
4. Så tager du lidt oliven eller madolie og fordeler det på hele stegen. Det bruges til at den efterfølgende BBQ Rub holder sig bedre fast på kødet.
5. Nu er det på tid at du drysser din BBQ rub på din Cuvettesteg. Jeg har

brugt min egen [Mad Cow\\*](#) blanding i dette tilfælde.

6. Tilsidst terner du dine kartofler og kommer dem sammen med de frossene grøntsager i fadet. Jævner dem ud og placerer din Cuvette steg på grøntsagerne og hældes 200ml vand i fadet.







## Ved grillen

1. Start din Grill op ved indirekte varme og 180 grader. Jeg har brugt min [Napoleon Prestige Pro 500\\*](#)

2. Så placerer du dit stegetermometer i kødet. Jeg har brugt [The Meatstik X\\*](#) i denne opskrift.
3. Når grillen har nået den ønskede temperatur stiller du dit ovnfast fad med grøntsagerne og Cuvettesteg i grillen ved indirekte varme. Og lukker låget.
4. Nu lader du den grille til den ønskede [kernetemperatur\\*](#) Jeg griller min Cuvette altid til de 62 -65 grader. og lader den hvile efterfølgende i 20 min.













**US Cuvette i fad med blandet grønt klar til servering**



## **LISTE OVER Udstyr jeg har brugt inkl. links til forhandler:**

- US Cuvette - Greather Omaha : [Steak-Out.dk](http://Steak-Out.dk)\*
- [Danish BBQ - Mad Cow](http://Danish BBQ - Mad Cow)
- Napoleon Prestige Pro 500: [Homeshop.dk](http://Homeshop.dk)\*
- The Meatstik: [Homeshop.dk](http://Homeshop.dk)\*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](http://Backyardliving.dk)\*
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: [Computersalg.dk](http://Computersalg.dk)\*

“Alle links markeret med \* er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).