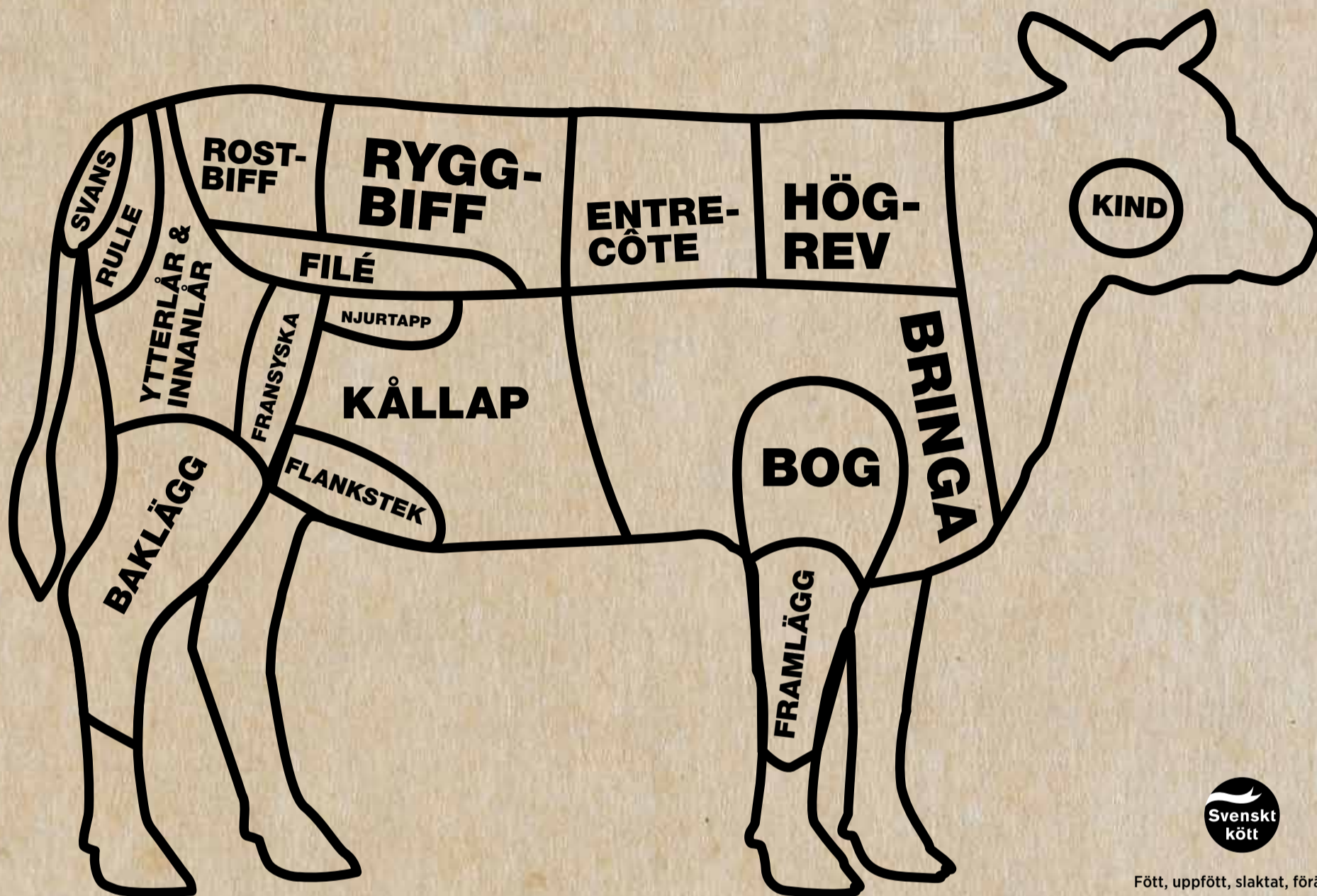


# NÖT

– Nose to tail –



Fött, uppfött, slaktat, förädlad och förpackat i Sverige.

## TILLAGNINGSTIPS

Nötkött har en djup fyllighet i smaken och otaliga styckningsdetaljer, vilket gör det till många kockars favoritråvara. Svenskt nötkött kommer till 35 procent från speciella köttraser och resten kommer från mjölkkor och ungnöt av mjölkkras. Långkok på nötkött har fått en renässans, liksom styckningsdetaljer som oxsvans, flankstek och njurtapp.

**Svans** Traditionellt sjuds oxsvans till soppor och grytor. Oxsvans passar också till att koka mustig och smakrik fond av.

Detaljer: Hel, skivad.

**Innanlår** Kan lagas som hel stek, tärnas, strimlas, snabbstekas samt sauterar. Perfekt som lövbiff, stroganoff eller sjömansbiff. Utmärkt som grillkött.

Detaljer: Delat, bit, lövbiff, strimlat, finstrimlat.

**Ytterlår** Ytterlår används till nötkött eller grytstek. Eller som mindre bitar i en gryta.

Detaljer: Bit, skivat, grytbitar, strimlat, rostlock.

**Rostbiff/rostas** Serveras varm eller kall i tunnare skivor som pålägg eller på buffé. Rostas passar till råbiff, fondue, raclette och asiatiska hot pots. God att grilla.

Detaljer: Bit, skivad, lövbiff, grytbitar, strimlat, finstrimlat, rostas i bit eller skivad.

**Kind** Kokas, bräses eller tillaga i ugn på låg värme.

**Rulle** Tillagas i ugn på samma sätt som rostbiff och serveras som rumpstek med mustiga säser.

Detaljer: Hel, skivad, grytbitar.

**Högrev** Används till grytor, kalops, boeuf bourguignon eller obrynt som pepparrotskött och andra frikasséer. Passar till chili con carne, pulled beef, gulasch och borsjtj. Kan även bräses i hel bit till grytstek. Mald passar den som färs till hamburgare.

Detaljer: Bit, högrevhjärta/kärna, grytbitar.

**Entrecôte** Passar till stekning i panna eller grillning, hel eller skivad. Strimlad till wok och asiatiska rätter som shabu shabu eller sukiyaki. Även till råbiff.

Detaljer: Bit, skivad.

**Bringa** Färsk hel bringa kan fyllas och ugnsbakas som en rulle. Tärnad rimmad passar i en pyttipanna. Kockt rimmad kan serveras både varm och kall. Tunnskivad bringa kan bräckas och serveras med potatis. Gott som pålägg på rågbröd.

Detaljer: Bit, grytbitar.

**Bog** Passar till grytor, som kalops eller rödvinsgryta. Skivad bog är utmärkt som sjömansbiff. Långkokt passar den till pepparrotskött. Mörad bog används till stekar som porterhouse, slottsstek eller tjälknöl.

Detaljer: Bit, grytbitar.

**Kållapp/flankstek**. Grillas hel eller i skivor.

Passar även strimlad till wok eller i en stroganoff. Eller mals till råbiff.

Detaljer: Hel, skivad.

**Njurtapp** Pannstekas i skivor, som gärna får vila eller gå klart i ugn några minuter. Serveras ofta med mærg.

**Fransyska** Passar till grytstek eller grytbitar. Kan stekas eller grillas i skivor. Passar bäst att strimlas och bräses.

Detaljer: Triangelstek, skivad, grytbitar, strimlad.

**File** Kan tillagas hel, i tjocka eller tunna skivor, strimlor eller i tärningar. Eller skrapas till råbiff. Passar som biff stroganoff, biff rydberg eller utbankad till carpaccio. Kan strimlas och wokus.

Detaljer: Bit, skivad, skivad tunt, tärnad.

**Biff** Skivor passar att steka och grilla. Strimlad biff passar i wok och tärnad i grytor. Hel biff steks i ugn.

Detaljer: Bit, skivad putsad utan sena, skivad med kappa, biffstek med ben, t-benstek, clubstek.

**Framlägg/baklägg** Passar till exempel i gryta. Rimmad används den som rimmad fläsklägg, till exempelvis rotmos och ärtsoppa.

Detaljer: Hel, skivad.

Läs mer på [martinsservera.se](http://martinsservera.se)