



### **Anis gravad kalveculotte**

1 kalveculotte på ca. 1 kg  
1 dl sukker  
1 dl salt  
 $\frac{3}{4}$  spsk anisfrø

Kalveculotten afpudses for alt fedt og alle sener.  
Anisfrø pulveriseres i morter og blandes med salt og sukker.  
Kødet masseres med krydderiblandingen.  
Pakkes i plastpose og opbevares i køleskab.  
Marineres i 3 døgn – kødet masseres hver dag.  
Kødet tørres af for overskydende krydderi og saft.

Skæres i tynde skiver og serveres med en god salat og groft brød.

Velbekomme!