



Runderfilet

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Gaartijd	2 Hrs
Porties	4
Apparaat	Comhair-Steam SL vanaf 2017

Bereiding

- 800 g runderfilet
- 2 eetlepel olijfolie
- zout
- peper
- 1 twijg tijm
- 1 twijg rozemarijn
- 1 knoflookteen, geperst

Bereid de runderfilet, kruid deze en braad van alle kanten sterk aan. Voeg tijm, rozemarijn en knoflook toe en braad kort mee. Laat de runderfilet afkoelen.

Doe de runderfilet met tijm, rozemarijn en knoflook in een vacumeerzak en vacumeer, niveau 3. Leg de zak op de geperforeerde gaarplaat en schuif deze in de koude kookruimte. Stomen.

Vacuisine 58 °C gedurende 2 Hrs

Haal de runderfilet uit de vacumeerzak en serveer.

Tips

Lekker met bramata polenta en geroosterde wortels.

Accessoires

- gaarplaat geperforeerd
- Vacuümzak

