Vitello tonnato

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	2 Hrs
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SL vanaf 2017

Vitello

400 g kalfsnierstuk

1 el olijfolie, om aan te braden

zout

peper

2 el jus

Het kalfsnierstuk kruiden. Olijfolie in een pan verhitten en het kalfsnierstuk aan alle kanten kort en krachtig aanbraden.

Het kalfsnierstuk laten afkoelen en samen met de jus in een vacuümzak doen en op niveau 3 vacuümeren. Het afdichtpad op het dikste punt van het vlees op de vacuümzak plakken. De kernthermometer door het afdichtpad in het vlees steken.

De vacuümzak op het rooster in de koude gaarruimte plaatsen en de kernthermometer in de contactbus steken. Garen.

Vacuisine 60 °C gedurende 3 Hrs

Het kalfsnierstuk na het garen uit de zak nemen en in dunne plakken snijden.

Saus

100 g tonijn, in olie

2 ansjovisfilets, in olie

2 el kappertjes, ingelegd

½ citroen, sap

100 g mayonaise

zout

peper

Voor de saus alle ingrediënten in een mixer doen, pureren en met zout en peper op smaak brengen. Het vlees met de saus bestrijken en serveren.

Tips

In plaats van jus 1 eetlepel boter gebruiken.

De gaarduur is afhankelijk van de grootte van het kalfsnierstuk en kan 2-3 uur bedragen.

Accessoires

Vacuümzak

Rooster

Afdichtpad

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019