Entrecôte

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	25 Mins
Gaartijd	3 Hrs
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V6000 vanaf 2021

sirloinsteak met kruidenmix

Entrecôte

600 g runderentrecôte aan het stuk

kleine hoeveelheid zout

kleine hoeveelheid peper

braadboter om aan te braden

kleine hoeveelheid fleur de sel

Kruidenkorst

2 sjalotten, gehakt

1 knoflookteen, gehakt

braadboter om te fruiten

50 g boter

5 el paneermeel

1 chilipeper

5 takjes rozemarijn, gehakt

5 takjes tijm, gehakt

½ tl zout

Entrecôte

Het vlees royaal zouten. De braadboter in een braadpan verhitten. Het vlees rondom scherp aanbraden en met peper kruiden. Op een rooster op het middelste niveau erin schuiven. Een met bakpapier beklede bakplaat op het onderste niveau erin schuiven. De kernthermometer in het dikste punt van het vlees steken en met de gaarruimte verbinden.

Met SlowCooking aangebraden bij een kerntemperatuur van 58 °C gedurende 3 uur garen.

Kruidenkorst

De sjalotten en de knoflook in een kleine hoeveelheid braadboter in een kleine pan op middelhoog vuur zacht fruiten. De overige ingrediënten toevoegen en goudbruin roosteren. De chilipeper verwijderen.

Opdienen

Het vlees in plakken snijden. Een kleine hoeveelheid fleur de sel over de snijvlakken strooien en de kruidenkorst erover verdelen.

Gaarstappen

SlowCooking, tot oventemperatuur 58 °C(max 3 Hrs)

Accessoires

Bakplaat

Rooster

Kernthermometer

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	26.01.2022