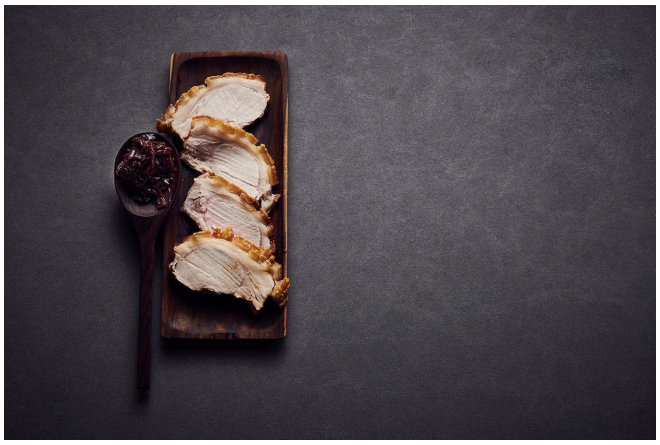
Krustenbraten

Recept van V-ZUG N.V.



varkensgebraad met sjalotten en aceto balsamico

Bereiding	1 Hrs
Rusttijd	1 Hrs 10 Mins
Gaartijd	1 Hrs 30 Mins
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V6000 vanaf 2021

Krustenbraten

800 g varkenskotelet met zwoerd

2 tl zout

Acetosjalotten

500 g sjalotten, geschild, in fijne reepjes

500 ml portwijn

100 ml aceto balsamico

4 el suiker

½ el maïszetmeel

kleine hoeveelheid zout

kleine hoeveelheid peper

Opdienen

kleine hoeveelheid fleur de sel

Krustenbraten

De zwoerd met een keukenmes ruitvormig ca. 5 mm diep insnijden. De zwoerd met zout inwrijven en 1 uur op kamertemperatuur laten staan.

De gaarruimte met grill-circulatielucht tot 230 °C voorverwarmen.

Het vlees op een rooster op het bovenste niveau erin schuiven. Een met bakpapier beklede bakplaat op het middelste niveau erin schuiven. De kernthermometer in het dikste punt van het vlees steken en met de gaarruimte verbinden. Gedurende 20 minuten garen.

De temperatuur verlagen naar 120 °C en laten garen tot een kerntemperatuur van 65 °C.

Het vlees vóór het aansnijden gedurende minstens 10 minuten laten rusten.

Acetosjalotten

Alle ingrediënten tot en met het maïszetmeel in een pan aan de kook brengen en afgedekt gedurende ca. 1 uur op een laag vuur zachtjes laten koken. Het deksel openen en zachtjes verder laten koken tot de vloeistof een stroopachtige consistentie heeft. Met peper en zout op smaak brengen.

Opdienen

Het vlees in plakken snijden. Een kleine hoeveelheid fleur de sel over de snijvlakken strooien en samen met de acetosjalotten serveren.

Gaarstappen

Ovenruimte tot 230 °C op Grill-forced convection (voor)verwarmen

Actie

Grill-forced convection 230 °C gedurende 20 Mins

Ovenruimte tot 120 °C op Grill-forced convection (voor)verwarmen

Tips

Om het uittredende vet goed op te kunnen vangen, moet een lege gaarplaat op de bakplaat onder het vlees worden geplaatst.

Accessoires

Rooster

Bakplaat

Kernthermometer

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	26.01.2022