Gevulde varkensfilet met macadamianoten

Recept van V-ZUG N.V.

Bereiding	45 Mins
Gaartijd	40 Mins
Apparaat	Combair-Steam SL vanaf 2015

Vulling

1 el olijfolie

25 g macadamianoten, grof gehakt

75 g ananas, in 1 cm grote blokjes gesneden

½ ui, fijngehakt

3 knoflooktenen, fijngehakt

1 cm gember, fijn gehakt

35 g paneermeel

1 takje rozemarijn, fijn gehakt

½ ei

zout en peper om op smaak te brengen

De noten, de ananas, de ui, de knoflook en de gember in olijfolie aanbraden.

De pan van het fornuis nemen, 2 tot 3 minuten roeren om af te laten koelen en vervolgens het paneermeel, de rozemarijn en het ei toevoegen en alles goed met elkaar mengen.

varkensfilet

2 kg varkensfilet, à 500 g

In het midden van de filet een inkeping maken en de filet met behulp van een lepel met het mengsel vullen.

Het vlees met keukengaren samenbinden.

Marinade

1 el olijfolie

2 el bruine suiker

2 tl komijn

½ tl Chinees vijfkruidenpoeder ("five spice powder")

zeezoutvlokken en peper om op smaak te brengen

Met de olijfolie, de bruine suiker, de komijn, het vijfkruidenpoeder ("five spice powder") en het zeezout een marinade maken en het vlees hiermee bestrijken. Het vlees op de bakplaat leggen.

De plaat in de voorverwarmde gaarruimte schuiven en braden.

Ovenruimte tot 180 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

Put the food in

Hete lucht & Stoom 180 °C gedurende 40 Mins

Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	27.01.2020