Konijnenbouten met morieljesaus

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	1 Hrs
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SL vanaf 2017

Bereiding

4 konijnenbouten, à 200 g

½ el boter

20 g morieljes, gedroogd

1 takje rozemarijn

De morieljes in warm water laten inweken, vervolgens halveren en goed wassen. De konijnenbouten, de boter, de rozemarijn en de morieljes in een vacuümzak doen en op niveau 3 vacuümeren. De afdichtpad op het dikste punt plakken en de kernthermometer erin steken. De vacuümzak op het rooster in de koude gaarruimte plaatsen en de kernthermometer in de contactbus steken. Garen tot de kerntemperatuur bereikt is.

Vacuisine 65 °C, tot oventemperatuur 65 °C (max 1 Hrs)

olijfolie

1 sjalot

100 ml witte wijn

100 ml room

1 el cognac

zout

peper

De konijnenbouten uit de zak nemen, droogdeppen en met zout en peper kruiden. De overige ingrediënten bewaren. Olijfolie in de pan verhitten en de konijnenbouten aan alle kanten scherp aanbraden. De konijnenbouten warmhouden.

De sjalotten schillen en fijn snijden. De sjalotten en de morieljes in de olie van de konijnenbouten scherp aanbraden en met witte wijn blussen. De jus uit de vacuümzak toevoegen en tot de helft reduceren. Tenslotte cognac en halfvolle room toevoegen en met zout en peper op smaak brengen.

Tips

Scherpe botten vóór het vacuümeren met aluminiumfolie omwikkelen om te voorkomen dat deze de vacuümzak kapot prikken.

Accessoires

Vacuümzak

Afdichtpad

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019