Reuzengarnalen met beurre noisette op preisalade

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	25 Mins
Gaartijd	40 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SL vanaf 2015

Reuzengarnalen

100 g boter

450 g reuzengarnalen

zout

De boter opwarmen tot deze nootachtig bruin is. De boter door een koffiefilter zeven. De beurre noisette met de reuzengarnalen in een vacuümzak doen en op niveau 1 vacuümeren. De vacuümzak op de gaarplaat in de koude gaarruimte plaatsen. Stomen.

Steaming 53 °C gedurende 20 Mins

Preisalade

400 g prei

De prei wassen, in vier centimeter lange stukken snijden en tot julienne verwerken. De prei in een vacuümzak doen en op niveau 2 vacuümeren. De vacuümzak op de gaarplaat in de koude gaarruimte plaatsen. Stomen.

Put the food in

Steaming 86 °C gedurende 20 Mins

6 el olijfolie

4 el citroensap

kleine hoeveelheid citroenschil

zout

1 tl mosterd

peper, gemalen, zwart

Alle ingrediënten voor de vinaigrette goed met elkaar mengen. De warme prei toevoegen en mengen.

Opdienen

30 g hazelnoten

De hazelnoten grof hakken en zonder vet in de braadpan roosteren. De garnalen na het garen met een kleine hoeveelheid beurre noisette uit de zak kort aan beide kanten aanbraden en zouten.

De preisalade met de garnalen aanrichten en de geroosterde hazelnoten eroverheen strooien.

Accessoires

Geperforeerde gaarplaat 430 × 370 × 25 mm

Vacuümzak

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019