



Fijn gekookte ossenhaas met szechuanpeper

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	10 Mins
Gaartijd	2 Hrs 30 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair SL vanaf 2015

ossenhaas

500 g ossenhaas

2 tl peper, zwart, hele korrels

1 tl szechuanpeper, hele korrels

2 snufje vijfkruidenpoeder

1 el sojasaus, donker

zonnebloemolie, om aan te braden

Zwarte peper en szechuanpeper in een vijzel fijnmalen. Vijfkruidenpoeder toevoegen en mengen.

Olie in een pan verhitten, de ossenhaas aan alle kanten scherp aanbraden. Ossenhaas met de donkere sojasaus bestrijken en het kruidenmengsel erover strooien.

Vlees op de bakplaat leggen. Kernthermometer in het midden van de dikste plek steken. Bakplaat in de koude gaarruimte plaatsen, kernthermometer in de bus in de gaarruimte steken. Garen.

SlowCooking, tot oventemperatuur 57 °C(max 2 Hrs 30 Mins)

fleur de sel

Ossenhaas na het garen met fleur de sel kruiden.

pepersaus

1 sjalot

2 knoflooktenen

zonnebloemolie

100 ml rode wijn

500 ml runderbouillon

½ tl szechuanpeper





De sjalot kleinsnijden, de knoflook iets aandrukken en schillen. De sjalot en de knoflook in een pan met een beetje olie fruiten, rode wijn toevoegen en het vocht voor de helft laten inkoken. Bouillon toevoegen en inkoken, tot de gewenste sausconsistentie is bereikt. Saus afzeven, szechuanpeper toevoegen en het geheel 10 minuten laten staan. Met de ossenhaas serveren.

Accessoires

Bakplaat

Kernthermometer

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

11.12.2019

