Мясная плата-гриль

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	1 Hrs
Время приготовления	15 Mins 30 Secs
Порции	4
прибор	Combair-Steam SE с 2015 года

куриных крылышек

8 куриных крылышек

3 ст. л. соевого соуса

1 ст. л. сахара-сырца

1 ст. л. рисового вина

1 ст. л. смеси из пяти специй

½ ч. л. чесночного порошка

½ ч. л. молотого чили

Проткнуть куриные крылышки острой вилкой или шампуром, чтобы маринад попал внутрь мяса. Разрезать куриные крылышки пополам в суставе.

Смешать в миске соевый соус, сахар-сырец, рисовое вино и все специи. Залить смесью куриные крылышки и хорошо перемешать. Положить продукты в вакуумный пакет, подвергнуть вакуумированию с уровнем интенсивности 3 и положить в холодильник на 2 часа.

Сатэй из курицы

8 кусочков куриного филе

1 ст. л. соевого соуса, неострого

1 ч. л. арахисового масла, необжаренного

1 ч. л. арахисового масла

¼ лайма, сок

Для приготовления сатэя из курицы смешать все ингредиенты маринада. Замариновать в нем кусочки куриного филе. Положить продукты в вакуумный пакет, подвергнуть вакуумированию с уровнем интенсивности 3 и положить в холодильник на 2 часа.

Кубики из говядины

400 г говяжьего антрекота

½ ч. л. молотого имбиря

½ ч. л. зиры, молотой

½ ч. л. мускатного ореха, молотого

1½ ч. л. кориандра, молотого

1½ ч. л. соли

2 зубчика чеснока

2 ст. л. арахисового масла, необжаренного

2 ст. л. соевого соуса, неострого

Нарезать говяжий антрекот кубиками по 2,5 см. Чеснок очистить, выдавить через пресс и положить в миску вместе с другими ингредиентами. Добавить кубики мяса и перемешать. Положить продукты в вакуумный пакет, подвергнуть вакуумированию с уровнем интенсивности 3 и положить в холодильник минимум на 30 минут или на ночь.

Соус «сатэй»

30 г арахиса, несоленого

100 мл кокосового молока

1 ст. л. арахисового масла

2 ч. л. соевого соуса, неострого

½ ч. л. пасты карри, красной

Крупно порубить арахис, положить в кастрюлю вместе с другими ингредиентами и перемешать. Довести соус до кипения и тушить на малом огне 10 минут. Полностью остудить.

Украшение

Разогреть рабочую камеру до 230 °C Hot air + steaming

Вынуть куриные крылышки из пакета, выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки, и поместить в предварительно нагретую камеру. Довести до готовности.

Put the food in

Hot air + steaming 230 °C в течение 9 Mins

Prepare

Извлечь сатэй из курицы из пакета и насадить по кусочку на вертелы для гриля. Извлечь кубики говядины из пакета и насадить на вертелы для гриля по 2–3 кусочка.

Выложить вертелы с куриными крылышками на противень. Продолжить приготовление.

Hot air + steaming 230 °C в течение 6 Mins 30 Secs

1 пучок лука-батуна, зеленого

кунжут, белый

1 лимон

1 лайм

хлопья из чили, сушеные

зира, молотая

Мясо после термообработки выложить на сковороду-гриль. Мелко нарезать зелень лука-батуна. Посыпать куриные крылышки кунжутом и зеленью лука-батуна. Нарезать лимон и лайм ломтиками. Посыпать говядину хлопьями чили и зирой и украсить ломтиками лимона. Украсить соус «сатэй» ломтиками лайма и подавать отдельно.

Аксессуары

Вертелы для гриля

Противень

Дополнительная информация

Составлен	11.12.2019