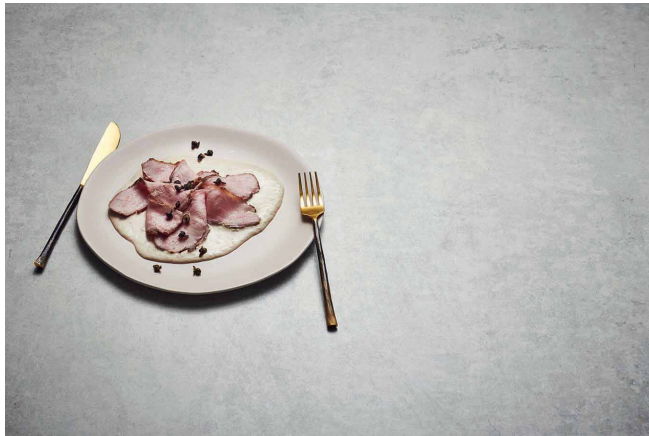




Телятина под соусом из тунца

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 25 Mins
Время 2 Hrs
приготовления
Порции 4
прибор Combairsteamer V6000 с 2021
года

обжаренная телятина с соусом из тунца

Филе телятины

600 г филе телятины одним куском

масло для обжаривания

немного соли

немного перца

Соус из тунца

100 г тунца в оливковом масле, дать стечь

2 филе анчоусов в оливковом масле, дать стечь

2 ст. л. каперсов

100 г майонеза

½ ч. л. соли

немного перца

немного сока лимона

немного воды

Украшение

масло для фритюра

2 ст. л. каперсов





Филе телятины

Мясо обильно посолить. Разогреть масло в сковороде. Хорошо обжарить мясо со всех сторон и приправить перцем. Установить в камеру на решетку на среднем уровне. Установить на нижний уровень противень, застеленный бумагой для выпекания. Вставить температурный зонд в самую толстую часть мяса и подсоединить его к камере.

Готовить в режиме мягкого жарения при температуре сердцевины 59 °C в течение 2 часов.

Соус из тунца

Измельчить и смешать все ингредиенты, включая соль, в мерной емкости до однородного соуса. Приправить перцем и лимонным соком, а затем разбавить водой до достижения необходимой консистенции.

Украшение

Разогреть в маленькой сковороде большое количество масла. Просушить каперсы, осторожно выложить в горячее масло и запекать до хрустящей корочки, после чего дать маслу стечь.

Мясо нарезать ломтиками и подавать с соусом. Украсить хрустящими каперсами.

Шаги приготовления

Soft roasting, до температуры пищи 59 °C(макс. 2 Hrs)

Аксессуары

Решетка

Противень

Температурный зонд

Погружной блендер

Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

