



Kereviz püresi, fıstık ve mandalinalı ördek göğsü

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

1 Saat
20 Dak.
2 Saat 30 Dak.
4
Combair-Steam SL 2015 itibarıyla

Kereviz püresi

500 g Kereviz
200 g Patates, unumsu pişirilmiş
200 ml Süt
50 g Tereyağı
1 Çay k. Tuz

Kereviz ve patatesleri soyun ve küçük küpler halinde doğrayın. Diğer malzemelerle birlikte bir poşete koyun, 2. seviyede vakumlayın. Torbayı delikli fırın tepsisine yerleştirin ve soğuk pişirme alanına itin. Buharla pişirin.

Buğulama esnasında 86 1 Saat 45 Dak. °C

Tuz
Karabiber
Muskat

Buharla pişirme sonrasında poşet içeriğini püre edin ve tuz, karabiber ve muskat ekleyerek tadına bakın.

Ördek göğsü

4 Ördek göğsü
1 demet Kekik

Ördek göğsünü deri tarafında çapraz kesin, kekikle bir torbaya doldurun ve 2. seviyede vakumlayın. Torbayı delikli fırın tepsisine yerleştirin ve soğuk pişirme alanına itin. Buharla pişirin.

Piştirilecek yemeği koyun

Buğulama esnasında 62 45 Dak. °C

Hazırlayın

Piştirme süresinin sonunda eti torbadan çıkartın, dokunarak kurutun ve kekik ekleyin. Derisini hafif tuzlayın ve etin derili kısmını soğuk tavaya koyun. Büyük kademede çıtır çıtır olana kadar kızartın ve sonra diğer tarafını orta kademede kızartın. Ördek göğsünü tavadan alın ve henüz sıcak pişirme alanına koyun. Sıcak tutun.





Sıcak hava esnasında 60 20 Dak. °C

50 g Fıstık, tuzlu, kavrulmuş

1 Çor. k. Ham şeker

2 Diş sarımsak, ezilmiş

½ Sap Vanilya çubuğu, kesilerek açılmış

1 Defne yaprağı

200 ml Tavuk suyu

200 ml Mandalina suyu, taze sıkılmış

1 Çor. k. Mısır nişastası

1 Konserve Mandalina, fileto kesilmiş

Fıstıkları bir tavada kavurun ve tavadan alın. Aynı tavada şekeri karamelize edin. Sarımsak, vanilya çubukları ve defne yapraklarını ekleyin. Tavuk suyuyla yıkayın ve yarıya kadar kaynatın. Mandalina suyunu mısır nişastası ile karıştırın ve ekleyin. Sosu biraz kaynatın. Sosu süzgeçten geçirin ve tekrar ısıtın. Mandalina parçalarını ekleyin.

Kereviz püresini ördek göğsü ile birlikte hazırlayın. Sosu ve fıstıkları üzerine ekleyin.

İpuçları

Kereviz püresi daha büyük miktarlarda da hazırlanabilir.

Aksesuar

Vakumlama poşeti

Delikli fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

11.12.2019

