



Kuzu mantarlı double dana biftek

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

20 Dak.
45 Dak.

4
Combair-Steam SL 2017 itibarıyla

Hazırlanması

2 Dana biftek, her biri 300 g

Pişirmeden en az 1 saat önce dana biftekleri buzdolabından çıkartın ve kurulayın.

30 g Kuzu mantarı, taze

Zeytinyağı

2 Dal biberiye

30 ml Konyak

1 Çor. k. Tereyağı

Tuz

Karabiber

Kuzu mantarlarını ikiye bölün ve iyice yıkayın. Zeytinyağını bir tavada ısıtın, kuzu mantarları kızartın ve konyakla söndürün.

Dana biftekleri tuz ve karabiber ile tatlandırın. Biberiye dalları, kuzu mantarlar ve tereyağıyla vakumlama poşetine koyun, 3. ayarda vakumlayın.

Poşeti soğuk fırındaki ızgara teli üzerine yerleştirin. Pişirin.

Vacuisine esnasında 58 1 Saat 30 Dak. °C

Yağ

Biftekleri poşetten alın, kurulayın, baharatlayın ve yağda kızartın. Çıkartın ve 2-3 dakika dinlendirin.

Fleur de Sel

Servis yapmak için, biftekleri 5 mm'lik ince dilimler halinde kesin, biraz fleur de sel tuz serpin ve kuzu mantarlarla servis edin.

İpuçları

Eti bifteğin liflerine dik olarak kesin. Et suyu ve kuzu mantarda bir sos yapılabilir.

Kızartma aroması için pişirmeden önce dana bonfile kızartılabilir.

Kurutulmuş kuzu mantar kullanıyorsanız, pişirmeden önce bunları ılık suda yumuşatın.





Aksesuar

Vakumlama poşeti

Izgara teli

