



Biber garnitürlü ve zeytin soslu kuzu kontrfile

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

1 Saat
1 Saat 5 Dak.
4
Combair-Steam SL 2017 itibarıyla

Kuzu kontrfile

2 Kuzu kontrfile, her biri 200 g

40 g Zeytin, Taggiasca

2 Dal biberiye

Eti, zeytinleri ve biberiyeyi bir vakumlama poşetine koyun ve 3. kademede vakumlayın. Vakumlama poşetini delikli fırın tepsisine yerleştirin ve ısıtılmamış durumdaki pişirme bölmesine sürün. Pişirin.

Vacuisine esnasında 57 40 Dak. °C

Hazırlayın

100 ml Jü (pişirme suyu), Dömi glas

30 g Zeytin, Taggiasca

1 Çor. k. Zeytinyağı

½ demet Fesleğen

Tuz

Karabiber

Jüyü (pişirme suyu) zeytinlerle birlikte kaynatın. Ardından kalan malzemeleri ekleyerek bir el blenderiyle kabaca karıştırın ve baharat ekleyerek çeşnilendirin.

Yağ, kızartma için

Tuz

Karabiber

1 Çor. k. Tereyağı, kendi suyunda pişirmek için

Eti vakumlama poşetinden çıkartın ve zeytinleri de torbadan alın. Yemeğin suyunu zeytinlerin pişirme suyuyla karıştırın.

Eti çeşnilendirin, hafifçe nemini alın ve sıcak yağda her tarafını kısa süre mühürleyin. Tereyağı ekleyin, eritin, kuzuyu üzerine yatırın ve dinlenmeye bırakın.





Biber garnitürü

500 g Biber, kırmızı ve sarı

1 Diş sarımsak

Piştirme bölgesini Sıcak hava ile 230 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Biberleri ikiye bölün ve çekirdekli bölümleri çıkartın. Biberleri kabuklu tarafları yukarı bakacak şekilde piştirme kağıdı serdiğiniz bir fırın tepsisine yerleştirin. Tepsi üzerindeki biberlerin kabuklarına sarımsak ekleyin. Tepsiyi önceden ısıtılmış fırına verin ve kabukları siyahlaşana kadar pişirin.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Sıcak hava esnasında 230 25 Dak. °C

½ demet Fesleğen

Tuz

Karabiber

Biberlerin kabuğunu soyun ve eti iri parçalar halinde doğrayın. Pişmiş diş sarımsakların kabuğunu soyun ve ince ince doğrayın.

Fesleğen yapraklarını dallarından ayırın ve şerit halinde kesin. Biberleri zeytinyağı, sarımsak ve fesleğen ile karıştırın ve çeşnilendirin

Kuzuyu dilimleyin ve biberli garnitür, zeytin ve piştirme suyuyla birlikte servis edin.

Aksesuar

Vakumlama poşeti

Paslanmaz çelik tepsi, delikli

Fırın tepsi

