



Domuz göbek

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

45 Dak.
1 Gün

4
CombairSteamer V6000 2021
itibarıyla

Ananas Chutney ile 24 saat pişirilmiş

Domuz göbek

- 500 g Tek parça domuz göbek
- 2 Çor. k. Rezene tohumu
- 1 Çor. k. Karabiber taneleri
- 5 Yıldız anason
- 1 Çay k. Tuz
- Kavurmak için yer fıstığı yağı

Ananaslı Chutney

- 1 Ananas
- 2 Arpacık soğanı
- 1 kırmızı peperoncini biberi
- 150 ml Otlı sirke
- 2 Çor. k. Şeker
- 1 Çay k. pembe biber, dövülmüş
- 1 Çay k. Karabiber
- ½ Çay k. Toz kimyon
- Bir miktar Tuz

Domuz göbek





Deride yakl. 5 mm derinliğinde baklava şeklinde kesikler açın. Baharatları bir kızartma tavasında yüksek ateşte kavurun. Domuz göbeğini tüm malzemeler ile birlikte bir vakumlu poşete doldurun ve poşeti en yüksek kademedede vakumlayın. Delikli bir paslanmaz çelik tepsiye koyun ve Vacuisine ayarında 64 °C ısıda 24 saat süreyle buharda pişirin.

Ananaslı Chutney

Ananasın kabuğunu soyun, uzunlamasına şekilde dörde bölün ve ortasını çıkartın. Meyvenin etli kısmını yakl. 5 mm küpler halinde kesin. Arpacık soğanları ve Peperoncini biberleri ince ince doğrayın. Hepsini küçük bir tencereye alın ve sıvı şurubumsu bir kıvam alıncaya kadar orta ateşte 30 dakika süreyle pişirin. Biraz tuz ile tatlandırın.

Hazırlanması

Domuz göbeğini kağıt havlu ile kurulayın. Kaplamalı kızartma tavasında biraz yağ kızdırın. Domuz göbeğini derisi alta gelecek şekilde gevrekleşinceye kadar kızartın. Dilimleyin ve Chutney ile servis edin.

Pişirme adımları

Vacuisine esnasında 65 1 Gün °C

İpuçları

Daha uzun bir raf ömrü için Chutney sosu bir konserve kavanozuna doldurun ve pişirme bölmesinde «Konserve kavanozlarının sonradan sterilize edilmesi» programı ile sterilize edin.

Aksesuar

Vakumlama poşeti

Paslanmaz çelik tepsi, delikli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

26.01.2022

