Vitello tonnato

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Ton balığı soslu dana rosto

Hazırlama	25 Dak.
Pişirme süresi	2 Saat
Porsiyon	4
Cihaz	CombairSteamer V6000 2021 itibarıyla

Dana kontrfile

600 g Tek parça dana fileto

Kavurmak için yağ

biraz Tuz

biraz Karabiber

Ton balığı sosu

100 g Zeytinyağında ton balığı, suyu süzülmüş

2 Zeytinyağında sardalya filetosu, suyu süzülmüş

2 Çor. k. Gebre otu

100 g Mayonez

½ Çay k. Tuz

biraz Karabiber

biraz Limon suyu

biraz Su

Hazırlanması

Kızartmak için yağ

2 Çor. k. Gebre otu

Dana kontrfile

Eti bolca tuzlayın. Yağı kızartma tavasında ısıtın. Etin her tarafını kavurun ve karabiber ile tatlandırın. Izgara teli üzerinde orta rafa yerleştirin. Pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisini alt rafa yerleştirin. Pişirme sensörünü etin en kalın yerine yerleştirin ve pişirme bölmesine bağlayın.

Yumuşak pişirme ayarında 59°C iç ısıda 2 saat pişirin.

Ton balığı sosu

Tuz dahil tüm malzemeleri bir ölçü kabına alıp püre ederek ince bir sos haline getirin. Biber ve limon suyu ile tatlandırın ve istediğiniz kıvama gelene kadar su ile seyreltin.

Hazırlanması

Küçük bir tencerede bolca yağı kızdırın. Kaparileri kurulayın, dikkatlice kızgın yağa atın ve gevrekleşinceye kadar pişirdikten sonra süzülmeye bırakın.

Eti dilimler halinde kesin ve sos ile birlikte servis edin. Çıtır kapariler ile süsleyin.

Pişirme adımları

Yumuşak pişirme, pişirilecek yemeğin en fazla 59°C(maks 2 Saat) sıcaklığına kadar

Aksesuar

Izgara teli

Fırın tepsisi

Pişirme sensörü

El blenderi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 26.01.2022