Свиняча грудинка

Рецепт від V-ZUG AT



готування	45 хв
Час готування	1 День
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V6000 з 2021 року

приготована впродовж 24 год в герметичному опакованні з ананасовим чатні

Свиняча грудинка

500 г свинячої грудинки цілим шматком

2 ст. л. насіння фенхелю

1 ст. л. перцю горошком

5 зерен зірчастого анісу

1 ч. л. солі

арахісова олія для смаження

Ананасове чатні

1 ананас

2 цибуля-шалот

1 червоний перець чилі

150 мл пряного оцту

2 ст. л. цукру

1 ч. л. рожевого перцю, потовченого

1 ч. л. перцю

½ ч. л. меленої зіри

трохи солі

Свиняча грудинка

Зробіть у шкуринці надрізи у формі ромба завглибшки приблизно 5 мм. Обсмажте спеції на сковороді на сильному вогні. Покладіть свинячу грудинку разом з усіма інгредієнтами в вакуумний пакет і видаліть з нього повітря при максимальному рівні потужності. Готуйте на парі на перфорованому деку з нержавіючої сталі з використанням технології приготування Vacuisine за температури 64 °C впродовж 24 годин.

Ананасове чатні

Очистіть ананас від шкірки, розріжте вздовж на чотири частини, видаліть серцевину. Наріжте м'якоть кубиками розміром приблизно 5 мм. Дрібно наріжте цибулю-шалот і перець чилі. Тушкуйте всі інгредієнти в невеликій каструлі на середньому вогні впродовж 30 хвилин, доки рідина не набере сиропоподібної консистенції. Додайте трохи солі.

Прикрашання

Витріть свинячу грудинку насухо. Розігрійте на сковороді з антипригарним покриттям трохи олії. Смажте свинячу грудинку шкуринкою донизу до хрусткої скоринки. Наріжте і подавайте з соусом чатні.

Етапи приготування

Технологія приготування Vacuisine 65 °C протягом 1 День

Поради

Для більш тривалого терміну зберігання покладіть соус чатні в банку для консервування та стерилізуйте в духовій шафі у режимі «Додаткова стерилізація банок».

Аксесуари

Вакуумний пакет

Перфороване деко з нержавіючої сталі

Додаткова інформація

Складено	26.01.2022