



Kalfsbiefstuk double met morieljes

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	45 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SL vanaf 2017

Bereiding

2 kalfsbiefstukken, à 300 g

De kalfsbiefstukken minstens 1 uur vóór het garen uit de koelkast nemen en droog deppen.

30 g morieljes, vers

olijfolie

2 takjes rozemarijn

30 ml cognac

1 el boter

zout

peper

De morieljes halveren en goed wassen. Olijfolie in een pan heet laten worden, de morieljes aanbraden en met cognac blussen.

Kalfsbiefstukken met peper en zout kruiden. Met de takjes rozemarijn, de morieljes en de boter in een vacuümzak doen en op niveau 3 vacuümeren.

De vacuümzak op het rooster in de koude gaarruimte plaatsen. Garen.

Vacuisine 58 °C gedurende 1 Hrs 30 Mins

olie

De biefstukken uit de zak nemen, droog deppen, kruiden en in olie rondom scherp aanbraden. De biefstukken uit de pan nemen en 2-3 minuten laten rusten.

fleur de sel

De biefstukken voor het serveren in 5 mm dunne plakken snijden, met een kleine hoeveelheid fleur de sel bestrooien en samen met de morieljes serveren.

Tips

Het vlees tegen de draad van de biefstuk in snijden. Het vleessap en de morieljes kunnen voor een saus worden gebruikt.

Voor een geroosterd aroma kan de kalfsbiefstuk vóór het garen aangebraden worden.

Als gedroogde morieljes worden gebruikt, moeten deze vóór het garen in warm water geweekt worden.





Accessoires

Vacuümzak

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

11.12.2019

