Pulled pork-burger met tomaten/pruimen-chutney

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	1 Hrs 30 Mins
Rusttijd	1 Hrs
Gaartijd	11 Hrs 27 Mins
Porties	8
Apparaat	Combair-Steam SL vanaf 2017

Pulled pork

1.2 kg varkensvlees, van de nek

2 el rietsuiker

2 el gerookte paprika

2 el chilipoeder

1 el zout, gerookt

1 el mosterd

peper

Voor de marinade de rietsuiker en de kruiden met elkaar mengen en het varkensvlees hiermee bestrijken. Het varkensvlees in een vacuümzak doen en op niveau 1 vacuümeren. De vacuümzak op de geperforeerde gaarplaat leggen en in de koude gaarruimte schuiven. Garen.

Vacuisine 79 °C gedurende 11 Hrs

Het varkensvlees na het garen uit de vacuümzak nemen en met een vork uit elkaar trekken.

Tomaten/pruimen-chutney

600 g tomaten

150 g pruimen, vers of diepgevroren

1 el olie, bijvoorbeeld raapolie

1 chilipeper, ontpit, fijn gehakt

1 tl gember, fijn gehakt

1 rode ui, middelgroot, fijn gehakt

1 knoflookteen, fijn gehakt

2 el rietsuiker

100 ml azijn, bijvoorbeeld witte wijnazijn

1 el pruimenconfiture

zout

peper

De tomaten kruiselings insnijden en met de steelaanzet naar onderen op de geperforeerde gaarplaat leggen.

Appliance preheating

Ovenruimte tot 100 °C op Steaming (voor)verwarmen

De gaarplaat met de tomaten op niveau 2 in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Garen.

Put the food in

Steaming 100 °C gedurende 4 Mins

De tomaten ontvellen, ontpitten en in blokjes snijden. De pruimen ontpitten en in blokjes snijden. De gember, de chili, de ui en de knoflook in warme olie fruiten. Tomaten en pruimen toevoegen. De overige ingrediënten toevoegen en de chutney inkoken tot deze een dikvloeibare consistentie heeft. Met peper en zout op smaak brengen.

Koolsalade

500 g rode kool

1 el zout

4 el olie, bijvoorbeeld raapolie

2½ el azijn, bijvoorbeeld appelazijn

1 tl mosterd

1 tl honing

peper

De rode kool fijn snijden, met zout mengen en het mengsel ongeveer 1 uur laten trekken. De overige ingrediënten tot een saus roeren en onder de rode kool mengen.

Hamburgerbroodjes

600 g bloem

1½ tl zout

2 tl suiker

40 g boter

1 gistblokje

250 ml melk

100 ml water

1 ei

sesamzaad

Boter smelten. De boter, de gist, de melk en het water in een grote kom doen, mengen en tot een zacht en glad deeg kneden. Het deeg in een afgedekte kom op kamertemperatuur gedurende een uur laten rijzen tot het dubbele volume.

Van het deeg acht bollen maken en deze op een met bakpapier beklede bakplaat leggen. Het ei loskloppen, de deegballen hiermee bestrijken en met sesam bestrooien. De bakplaat op niveau 2 in de koude gaarruimte schuiven. Bakken.

De broodjes na het bakken in een doek wikkelen om de korst zachter te maken.

Put the pastry in

Hot air humid 200 °C gedurende 20 Mins

Opdienen

8 blaadjes kropsla

De broodjes na het afkoelen opensnijden en met de pulled pork, de tomaten/pruimen-chutney, de koolsalade en de slablaadjes vullen.

Tips

Het vlees kan ook in grotere hoeveelheden bereid en in de diepvries bewaard worden.

Accessoires

Geperforeerde gaarplaat 430 × 370 × 25 mm

Roestvrijstalen plaat

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019