Kaburga

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Pişirme süresi	8 Saat 15 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	Combair-Steam SL 2017 itibarıyla

Marinat

4 Diş sarımsak

5 cm Zencefil

1 Soğan

250 ml Elma suyu

200 ml Akçaağaç şurubu

10 g Fleur de Sel

100 g Ham şeker

100 g Şeker

10 g Dumanlı biber

5 g Karabiber

1 Dal biberiye, Tutacaklar

Sarımsağı soyun ve ezin. Soğanı soyun, ince doğrayın. Sarımsakla birlikte biraz yağlı bir tavada kavurun. Zencefili soyun ve ince ince doğrayın. Biberiye iğnelerini kopartın.

Tüm marinat malzemelerini püre haline getirin.

Kaburga

2 kg Kaburga, yağsız, dana

Kaburgaları bir vakum torbasında koyun, 2. seviyede vakumlayın ve yakl. 24 saat buzdolabında bekletin.

Torbayı delikli fırın tepsisine yerleştirin ve soğuk pişirme alanına itin. Pişirin.

Vacuisine, pişirme bölgesi 65°C 'ye ulaşıncaya kadar (8 Saat 'den daha uzun olmamalıdır)

Pişirme sonrasında poşeti kesin ve sıvıyı bir tavada kaynatarak şurup halinde getirin.

Kaburgaları pişirme kağıdı kaplı fırın tepsisine koyun.

Cihaz ön ısıtmalıdır

Pişirme bölgesini Sıcak hava ile 230°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Kaburgaların üzerine şurubun yarısını sürün. Tepsiyi ısıtılmış fırına sürün. Pişirin.

Pişirilecek yemeği koyun

Sıcak hava esnasında 230 8 Dak. °C

Kaburgaların üzerine bir kez daha şurup sürün.

..Islatın

Sıcak hava esnasında 230 7 Dak. °C

Kaburgayı patates kızartması ile birlikte servis edin.

Aksesuar

Delikli fırın tepsisi

Fırın tepsisi

Vakumlama poşeti

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	11.12.2019