



Вітело тонато

Рецепт від V-ZUG AT



готування	25 хв
Час	2 годин
готування	
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V6000 з 2021 року

Смажена телятина з тунцевим соусом

Теляча вирізка

600 г телячої вирізки цілим шматком

олія для смаження

трохи солі

трохи перцю

Тунцевий соус

100 г тунця в оливковій олії, без рідини

2 філе анчоуса в оливковій олії, без рідини

2 ст. л. каперсів

100 г майонезу

½ ч. л. солі

трохи перцю

трохи лимонного соку

трохи води

Прикрашання

олія для фритирування

2 ст. л. каперсів





Теляча вирізка

Щедро посоліть м'ясо. Розігрійте олію на сковороді. Сильно обсмажте м'ясо з усіх боків і приправте перцем. Помістіть його на решітку на середньому рівні. Установіть застелене папером для випікання деко на нижній рівень. Вставте температурний датчик у найтовстішу частину м'яса та підключіть його до камери.

Обсмажуйте в режимі делікатного готування при температурі продукту 59 °C впродовж 2 годин.

Тунцевий соус

Для приготування соусу дрібно розімніть усі інгредієнти включно з сіллю у мірній склянці. Додайте перець і лимонний сік за смаком і розбавте водою до бажаної консистенції.

Прикрашання

Розігрійте велику кількість олії на невеликій сковороді. Просушіть каперси, обережно додайте в гарячу олію і запікайте до хрусткої скоринки, а потім відцідіть.

Наріжте м'ясо скибочками. Подавайте з соусом. Прикрасьте хрусткими каперсами.

Етапи приготування

Ніжне готування, до температури продуктів 59 °C(макс. 2 годин)

Акcesуари

Решітка

Деко

Температурний датчик

Заглибний блендер

Додаткова інформація

Складено

26.01.2022

