



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Bavette sous vide

Recept:

Benodigheden:

1 bavette in sous vide zak
Grillpan of een koekenpan
Roomboter of croma

Bereiding:

Verwarm de oven tot 50°C: plaats de gevacumeerde bavette, dus in de zak 1 uur in de oven op 50°C.

Haal na 1 uur het vlees uit de vacuüm zak. De pan op hoog vuur en wachten tot de boter heet is, grill of bak hierna de bavette aan beide zijden één minuut. (Omdat de bavette al een uur in de oven heeft gezeten zal het vlees rond de 50°C zijn en dus gaar)

Let op: de dikte van de bavette bepaald de tijd. Gebruik indien je deze hebt een kernthermometer. Een kerntemperatuur van 55°C is goed voor medium.

Laat het vlees even rusten voordat je het aan gaat snijden. Bij het snijden is het belangrijk om dwars op de draad te snijden in niet te dikke plakken.

Eet smakelijk!

