

KALKOENSTOOPPOTJE MET VELOUTESAUS

Ingrediënten

50 %	kalkoenfilet	
50 %	VANTASIA VELOUTE SAUS #203285	Van Hees
10 %	ijswater op vers vlees	

Kruiden en hulpstoffen per kg massa

10 g	ZARTIN RS #145155	Van Hees
25 g	HAHNCHENGEWURZSALZ #209458 (kipkruiden)	Van Hees

Werkwijze

- Van ZARTIN RS en het ijswater een pekel samenstellen (1 kg Zartin RS op 9 liter ijswater).
- Het vlees in reepjes of blokjes snijden en met 10 % pekel vermengen.
- Het HAHNCHENGEWURZSALZ toevoegen en namengen.
- Het vlees voorgaren in vacuümzakken op 78°C tot een kern van 72°C bereikt is.
- Vervolgens snel laten afkoelen.
- Het afgekoelde vlees presenteren in bakjes of op een schaal en met de koude VANTASIA VELOUTE SAUS overgieten.