



SOUS VIDE WAGYU PICANHA MET TIERENTEYNMOSTERD EN MIERIKSWORTEL

INGREDIËNTEN

- 2 kg wagyu picanha
- grof zeezout
- zwarte peper (gemalen)
- 2 takjes verse tijm
- 2 takjes vers rozemarijn
- 2 eetlepels mierikswortelcrème
- 1 eetlepel Tierenteynmosterd
- 2 theelepels rode wijnazijn
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel gesneden platte peterselie
- 1 eetlepel gesneden kervel
- 1 eetlepel citroensap

BEREIDING

- Verwarm een waterbad op 55 °C voor een saignant cuisson.
- Kruid de picanha met peper, zout, tijm en rozemarijn.
- Vacuümeer het vlees in de vacuümeermachine en plaats dit in het warmwaterbad gedurende 7 uur op 55°.
- Ondertussen meng je al de ingrediënten samen in een mengkom en plaats je deze in de koelkast.
- Na 7 uur verwijder je het vlees uit de vacuümzak en dept het droog.
- Plaats vervolgens het vlees op de BBQ en kleur het vlees aan beide kanten tot een mooie goudbruine kleur.
- Laat de picanha 5 minuten rusten, snijd nadien in dunne plakjes en serveer met de mosterddressing.