

Lækker mad med SOUS VIDE



COOK & BAKER

PANERET KYLLING



TIL 6 PERSONER

1 kg kyllingbrystfileter
Salt og peber efter smag
50 ml kærnemælk
86 g mel
1 tsk. paprika
1 tsk. hvidløgpulver
50 ml vegetabilsk olie til stegning
100 g mel
1 æg
150 ml øl
½ tsk. salt

TILBEREDNING

Forvarm vandbadet til 63°C med din sous vide.

Placer kyllingefileterne i et enkelt lag i en lynlåspose. Tilsæt salt og peber efter smag, og tilsæt kærnemælken, så alt kylling er dækket. Vakuumpak ved langsomt at nedsænke posen i vand, så luften presses ud gennem posens åbning. Luk omhyggeligt posen, når al luften er væk.

Placer den lukkede pose med kyllingen i det varme vand og tilbered den i mindst 45 minutter op til 2 timer.

Klargør den krydrede melblanding, mens kyllingen koger. Bland mel, paprika, hvidløgpulver samt salt og peber efter smag på en flad tallerken.

Kom olie i en stor stegepande, ca. 10 minutter før kyllingen er færdig, og opvarm olien til ca. 177 grader. Brug et termometer til at måle oliens temperatur.

Rør mel, æg og øl sammen i en stor skål, mens olien opvarmes (ca. 5 minutter før kyllingen er færdig). Rør omhyggeligt, indtil der ikke er flere klumper. Placer den krydrede melblanding og æggemasse ved siden af hinanden.

Lad eventuel væske løbe af kyllingestykkerne, når de er færdige.

Vend hvert kyllingestykke i den krydrede melblanding. Ryst overskydende mel af. Dyp kyllingestykket i skålen med æggemasse. Tag kyllingestykket op, og lad overskydende æggemasse løbe af og ned i skålen. Læg kyllingestykket tilbage i melblanding. Sørg for, at hele kyllingestykket er dækket af mel, og kom det på panden med den varme olie. Steg kyllingestykket indtil det har en gyldenbrun panering. Vend kyllingestykket én gang. Husk, at kyllingen ikke skal stege, men blot have en sprød panering.

Hold evt. kyllingestykkerne varme i ovnen på en bradepande med rist ved 95 grader, mens resten af kyllingestykkerne paneres.

PERFEKTE RØRÆG



TIL 2 PERSONER

6 store æg
2 spsk. sødmælk
2 spsk. piskefløde
2 spsk. smeltet smør
2 spsk. blødt smør
Groft salt og friskkværnet peber

TILBEREDNING

Forvarm vandbadet til 75°C med din sous vide.

Pisk æg, mælk og fløde sammen i en mellemstor skål. Pisk det varme, smeltede smør i, og krydr med salt og peber.

Fordel æggemassen i to små poser med lynlåslukning. Vakuumpak ved langsomt at nedsænke poserne i vand, så luften presses ud gennem posens åbning. Luk posen omhyggeligt, når al luften er væk. Læg poserne i vandbadet. Indstil timeren til 15 minutter.

Tag poserne op af vandbadet hver 3. til 5. minut, og massér blidt poserne for at blande æggemassen. Læg poserne tilbage i vandbadet, og lad dem koge videre.

Smelt imens de 2 sidste spsk. smør i en lille gryde ved mellemhøj varme. Rør konstant, indtil smørret holder op med at skumme og er blevet gyldenbrunt. Det tager cirka 5 minutter.

Hæld smørret i en lille skål gennem en kaffepose eller en sigte med køkkenrulle. Hold det varmt, indtil det skal serveres.

Tag poserne op af vandbadet når timeren lyder. Tag røræggen ud af poserne, og fordel den på to tallerkener. Hæld brunet smør på æggene, og servér med ristet brød.



BØF BEARNAISE

TIL 2 PERSONER

BEARNAISESAUCE

1 spsk. hakket frisk estragon
1 spsk. hakket skalotteløg
Peberkorn
1 spsk. hvidvinseddike
80 ml tør vermouth eller tør hvidvin
2 æggeblommer
1 spsk. vand
75 g smeltet smør

BØFFER

2 bøffer (240 g)
Salt og peber efter smag
1 spsk. jordnøddolie til stegning

TILBEREDNING AF BEARNAISESAUCE

Forvarm vandbadet til 79°C med din sous vide.

Kom estragon, skalotteløg, peberkorn, hvidvinseddike og vermouth i en gryde, og kog op ved mellemhøj til høj varme. Lad blandingen simre og kog ind, indtil der er 1½ spsk. væske tilbage. Tag gryden af komfuret, og sæt den til side.

Pisk æggeblommerne let i en skål. Tilsæt estragonreduktionen gennem en sigte, så estragon og skalotteløg sorteres fra.

Tilsæt det smeltede smør og vand til æggeblommerne, og pisk det hele sammen med en gaffel eller et lille piskeris.

Hæld blandingen i en lille (0,9 liter) pose med lynlåslukning. Vakuumpak ved langsomt at nedsænke posen i vand, så luften presses ud gennem posens åbning. Luk omhyggeligt posen, når al luften er væk.

Nedsæk posen i vandbadet og tilbered saucen i 45 minutter.

Hæld bearnaisesaucen i en ren skål, når den er færdig, og pisk til den er jævn. Hold saucen varm i et vandbad, indtil den skal serveres. Tilsæt et par dråber kogende vand, hvis den bliver for tyk.

TILBEREDNING AF BØFFER

Forvarm vandbadet med din sous vide alt efter, hvor gennemstegt bøfferne skal være. 49°C meget rød, 56,5°C rød, 60°C medium, 65,5°C medium-gennemstegt.

Dup bøfferne tørre med køkkenrulle, og krydr dem med salt og peber på begge sider. Røgsalt er et godt alternativ, hvis der ønskes en stegeskorpe med let røgsmag.

Læg bøfferne i en pose med lynlåslukning. Vakuumpak ved langsomt at nedsænke posen i vand, så luften presses ud gennem posens åbning. Luk omhyggeligt posen, når al luften er væk.

Nedsæk posen i vandbadet og tilbered bøfferne i mindst 1 time og op til 8 timer. Bøffer af sejere udskæringer eller fra græsopdrættet kvæg bliver mere møre jo længere tid de tilberedes.

Tag bøfferne ud af posen og dup dem tørre med køkkenrulle.

Opvarm olien på en glohed pande.

Brun hurtigt bøfferne på begge sider, så de får en lækker stegeskorpe.

Servér med bearnaisesaucen og tilbehør.

OSSO-BUCCO



TIL 4 PERSONER

Ca. 1 kg oksehaler
1 dåse hakkede tomater
2,5 dl oksebouillon
160 g revet løg
60 g revet bladselleri
55 g revet gulerod
1 laurbærblad
Groft salt og friskkværnet peber

TILBEREDNING

Forvarm vandbadet til 72°C med din sous vide.

Bland oksehaler, hakkede tomater, oksebouillon, løg, bladselleri, gulerod, laurbærblad, 2 tsk. salt og 1 tsk. peber i en stor lynlåspose. Vakuumpak posen ved langsomt at nedsænke posen i vand, så luften presses ud gennem posens åbning. Luk posen omhyggeligt, når al luften er væk. Placer posen i vandbadet og indstil timeren til 24 timer. Tildæk vandbadet med film for at minimere vandfordampningen.

Tag posen op af vandbadet, når timeren lyder, og læg den i et isbad. Lad posen afkøle i isbadet i 30 minutter.

Skum evt. fedt af oksehaleblandingens overflade. Tag oksehalerne op og placér dem på en tallerken. Gem væsken og grønsager.

Pluk kødet af oksehalerne. Kassér ben og store stykker fedt.

Kom væsken, grønsagerne og kødet fra oksehalerne i en stor gryde. Bring blandingen i kog på mellem til høj varme. Sænk til lav varme og lad retten simre i 10 minutter. Krydr med salt og peber. Fjern laurbærbladet. Servér.

48 TIMERS SPARERIBS "SEATTLE-STYLE"



TIL 2 PERSONER

- 1,5 kg spareribs
- 8 spsk. ahornsirup
- 1 spsk. balsamicoeddike
- 2 spsk. Worcestershire sauce
- 1 tsk. flydende røg
- 1 tsk. tabascosovs (chipotle-smag)
- 2 spsk. espresso eller stærk kaffe
- 1,1 g xanthangummi (valgfrit)
- 1,1 g gelatine (valgfrit)

TILBEREDNING

Forvarm vandbadet til 60°C med din sous vide.

Del evt. kødstykket i to dele på 5-7 ribs, så de kan være i vakuumposerne til vandbadet

Bland ahornsirup, balsamicoeddike, Worcestershire sauce, flydende røg, tabascosovs og kaffe i en mellemstor skål.

Hvis der ønskes en tykkere barbecuesovs, kan der kommes xanthangummi og gelatine i skålen. Bland grundigt med en stavblender i ca. 2 minutter indtil sovsen er tyk og ikke klumper.

Læg spareribsene i vakuumposerne. Fordel sovsen mellem poserne, og vakuumpak dem.

På grund af den lange tilberedningstid anbefales det at bruge en vakuumpakker til denne opskrift.

Læg poserne med spareribs i vandbadet og tilbered dem i 48 timer.

Tag poserne med spareribs op. Gem den sovs og væske, der har samlet sig i poserne.

Dup spareribsene tørre, og brun dem på begge sider ved hjælp af en gasbrænder, en grill eller grillen i ovnen.

Hvis der ønskes en tykkere barbecuesovs, kan den hældes i en mellemstor stegepande gennem en sigte. Lad sovsen koge op under konstant omrøring, og lad den koge i ca. 2 minutter indtil den er blevet tykkere.

Krydr barbecuesovsen efter smag, og server den sammen med spareribsene.

PULLED PORK MED BARBECUESMAG

TIL 8-12 PERSONER

KRYDDERIBLANDING

- 50 g paprika
- 50 g brun farin
- 3 spsk. groft salt
- 1 spsk. hele gule sennepsfrø
- 1 tsk. friskkværnet sort peber
- 2 spsk. groft hvidløgspulver
- 1 spsk. tørret oregano
- 1 spsk. hele korianderfrø
- 1 tsk. røde peberflager

SVINEKØD

- 1 svinebov (2,25 til 3,25 kg)
- ½ tsk. flydende røg (valgfrit)
- Groft salt

TILBEREDNING

KRYDDERIBLANDING: Bland paprika, brun farin, sennepsfrø, sort peber, hvidløgspulver, oregano, korianderfrø og røde peberflager i en krydderikværn, og kværn det til et fint pulver. Det kan gøres ad flere omgange.

Del blandingen op i to dele, og sæt den ene halvdel til side. Gnid halvdelen af blandingen ind i svinekødet. Tryk tilstrækkelig hårdt, så det sætter sig fast. Læg svinekødet i en stor lynlåspose og tilføj evt. flydende røg. Vakuumpak posen ved langsomt at nedsænke posen i vand, så luften presses ud gennem posens åbning. Luk posen omhyggeligt, når al luften er væk.

TILBEREDNING: Indstil sous vide-maskinen til 74°C, hvis der ønskes pulled pork med en traditionel tekstur, eller 63°C hvis der ønskes mørt svinekød, der kan skæres i skiver. Læg posen med svinekød i vandbadet, når det har nået den ønskede temperatur, og tildæk med folie eller film. Lad posen koge i 18 til 24 timer. Herefter kan svinekødet opbevares i køleskabet i op til 1 uge, før man fortsætter.

FÆRDIGGØRELSE I OVN: Opvarm ovnen til ca. 150 grader. Tag svinekødet ud af posen, og dup det forsigtigt tørt med køkkenrulle. Væsken i posen kan tilsættes barbecuesovsen og koges ind for at give ekstra smag. Gnid krydderiblandingen, der blev sat til side, ind i svinekødet. Placer svinekødet på en bradepande med rist, og placer den midt i ovnen. Lad svinekødet stege, indtil der har dannet sig en mørk skorpe. Det tager cirka 1,5 time.

FÆRDIGGØRELSE PÅ GRILL: Tænd kullene i en halvt fyldt grillstarter. Hæld kullene ud, når de alle er tændt og dækket med grå aske, og placer dem i den ene side af kulristen. Sæt grillristen på grillen, tildæk grillen, og lad den forvarme i 5 minutter. Ved brug af gasgrill: Indstil halvdelen af blussene til mellem til høj varme, tildæk, og forvarm i 10 minutter. Rengør grillristen og smør den med olie. Tag svinekødet ud af posen og dup det forsigtigt tørt med køkkenrulle. Væsken i posen kan tilsættes til en barbecuesovs og koges ind for at give ekstra smag. Gnid krydderiblandingen, der blev sat til side, ind i svinekødet. Placer svinekødet på den køligste side af grillen. Tilsæt 4 til 5 stykker hårdt træ til den varmere side af grillen. Tildæk og lad svinekødet ryge. Juster ventilerne for at opretholde en temperatur på mellem 135 og 150 grader. Tilsæt to til tre stykker træ to gange under tilberedningen. Ryg indtil der har dannet sig en mørk skorpe. Det tager cirka 1,5 time.

Placer svinekødet i en stor skål eller på et spækbræt. Træk kødet fra hinanden i mundrette stykker med to gaffler. Blev kødet tilberedt ved 63°C så skær det i skiver. Krydr kødet med salt og servér med det samme, evt. med barbecuesovs.



SPICED FIG OLD FASHIONED



TIL 1 PERSON

60 ml whisky
15 ml krydret figensirup (se nedenfor)
3 stænk angostura bitter
Isterninger efter behov
Appelsinskal til pynt

KRYDRET FIGENSIRUP

350 g grofthakkede tørrede figer
480 ml vand
400 g brunt rørsukker
4 kanelstænger
6 stk. stjerneanis
15 hele nelliker
2 laurbærblade
1 tsk. salt

TILBEREDNING

Kom alle ingredienserne i et mikserglas. Tilsæt isen til sidst og rør, indtil blandingen er kold.

Hæld blandingen op i et glas gennem en sigte.

Tilsæt friske isterninger og pynt med appelsinskal.

Servér.

TILBEREDNING AF KRYDRET FIGENSIRUP

Forvarm vandbadet til 62°C med din sous vide.

Bland alle ingredienser i en lynlåspose. Vakuumpak ved langsomt at nedsænke posen i vand, så luften presses ud gennem posens åbning. Luk posen omhyggeligt, når al luften er væk.

Nedsæk posen i vandbadet, og lad den koge i mindst 3 timer, indtil alt sukkeret er opløst (jo længere jo bedre).

Hæld siruppen igennem en sigte i en ren flaske, sæt prop i og sæt flasken i køleskabet. Siruppen kan også bruges i varm te eller som sirup til isdesserter.

CONFIT DE CANARD



TIL 2 PERSONER

ANDELÅR

2 andelår

Havsalt efter smag

Fransk Quatre Epices

(se opskrift nedenfor)

QUATRE EPICES

2 spsk. stødt hvid peber

1 spsk. stødt ingefær

1 spsk. stødt muskat

1 spsk. stødt nellike

TILBEREDNING

Forvarm vandbadet til 80°C med din sous vide.

Kom alle ingredienserne til Quatre Epices i en lille skål og bland godt.

Krydr andelårene med en lille smule salt og derefter en rigelig mængde Quatre Epices. Eventuelt resterende krydderiblanding kan holde sig i en lufttæt beholder.

Læg andelårne i en lynlåspose, vakuumpak ved langsomt at nedsænke posen i vand, så luften presses ud gennem posens åbning. Luk posen omhyggeligt, når al luften er væk. Nedsænk posen i vandet og tilbered andelårene i 8 til 10 timer.

Opvarm grillen til høj varme i en almindelig ovn.

Tag andelårene ud af posen, dup dem tørre og brun dem under grillen i 6 til 8 minutter, indtil skindet er sprødt.

COOK & BAKER



 **IMERCO**

www.imerco.dk