

# Kalfssucade in Balsamico-tijmsaus



## Ingrediënten

4 kg  
2.7 Ltr. emmer  
4 stuks  
4 stuks  
60 gram  
40 gram  
80 gram

## Omschrijving

Kalfssucade (lapjes van 150 gram)  
Verstegen Balsamico-tijm saus  
Verstegen Kaneel heel ceylon  
Verstegen Steranijs  
Verstegen Binding DS  
Verstegen Sousvidemix bruin Vero  
Verstegen Rundvleeskruiden met zout

## Art. nr.

415502  
77274  
809558  
371210  
317674  
56774

## Bereidingswijze

- Kalfssucade lapjes, vers en goed gekoeld.
- Meng de afgewogen hoeveelheid Rundvleeskruiden met zout, Binding DS en Sousvidemix bruin met elkaar.
- Kruid de kalfssucade lapjes met het kruidenmengsel.
- Voeg aan de kalfssucade lapjes de afgewogen hoeveelheid Balsamico-tijmsaus, Kaneel en Steranijs toe.
- Vacumeer het geheel in een vacuüm kookzak en laat het een nacht rusten in de koelcel.
- Gaar de Kalfssucade in Balsamico-tijmsaus in de combisteamer, op 100% stoom, of in de kookketel op 85°C gedurende ca. 3 uur.
- Terug koelen en labelen.
- Presenteren op gewenste wijze.

## Consumentenbereidingsadvies

Verwarm de Kalfssucade in Balsamico-tijmsaus in de magnetron op half vermogen gedurende ca. 7 minuten of in een pan onder regelmatig omscheppen.

## Serveertip

Heerlijk met aardappelgratin en sugar snaps.



*Verstegen, with pleasure.*