

Kebab (Sous Vide)



Portioner: 4 - 6

Ingredienser:

- 1 kg nötfärs (gärna finmalen)
- 1 st ägg
- 1 msk spiskummin
- 1 msk grovmalen svartpeppar
- 2 msk salt
- 2 msk lökpulver

Gör så här:

1. Blanda alla ingredienser ordentligt.
2. Vakuumpacka och platta ut så att du får en rektangel som är ca: 4 cm tjock.
3. Tillaga i 65° med sous vide teknik i 3,5 timme.
4. Kyl ner snabbt till 8° och skiva i tunna skivor.
5. Stek tills de får fin färg