



Ossobucco van Kalfsvlees

Ingrediënten

5 st. kalfs ossobuco
25 gr. Verstegen Pure Kruidenmix Italiaans [657044]
500 gr. Verstegen Pure Tomatensaus Italiaanse kruiden [201437]
20 gr. Verstegen Binding DS [651150]
Vacuümkoekzak

Bereidingswijze

- Meng de Kruidenmix met de Binding DS.
- Kruid de ossobucco's met de kruidenmix.
- Vouw de rand van de vacuümkoekzak om en doe de gekruide ossobucco's in de zak met daarna de Tomatensaus met Italiaanse kruiden.
- Vacumeer de zak.
- Gaar de ossobucco's sous-vide op 75°C gedurende 12 uur.
- Koel de ossobucco's zo snel mogelijk terug.

Bereidingsadvies consument:

Warm de ossobucco op in de saus en maak er een pasta of risotto bij.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014