

Kiptournedos



Pure kiptournedos met zachte beet

Samenstelling

Kipfilet	1 kg
IJswater	250 g
Plakken bandspek	afwerking

Hulpgrondstoffen

Evlier Mix culinaire	75 g (60 g/kg)
Nitrietpekelzout	19 g (15 g/kg)

Totaal massa: 1,250 kg

Bereiding

Draai de kipfilets door de grove plaat of door de reepjessnijder. Meng de **Evlier Mix culinaire** met het ijswater en voeg het nitrietpekelzout toe. Voeg het watermengsel bij de kipmassa en meng goed tot al het vocht is opgenomen.

Spreid plasticfolie uit op een tafel en leg daarop de dunne plakken bandspek. Leg er vervolgens het mengsel op en rol het geheel op. Draai de uiteinden van de folie dicht zodat de rol wordt opgespannen.

Leg de rollen tournedos in een braadslee en stoom ze op 70 °C tot een kerntemperatuur van 68 °C bereikt is. Laat daarna afkoelen. Verwijder de folie, dep de rol droog en bestrooi hem met **Evlier Exotische kipkruiden**. Snij mooie dikke plakken van de rol en leg elke tournedos op een hamburgerblaadje.