

## Sous vide beenham met mosterd en honing



Velthuizen  
KEUKENS

🕒 140 minuten

👥 4 personen



### Stap 1 | Wat hebben we nodig?

- 1 beenham van ongeveer 400 gram
- versgemalen peper en zout
- 2 el olijfolie
- 3 el Zaanse mosterd
- 2 el honing
- 2 ó 3 takjes tijm
- 1 el mosterdzaadjes

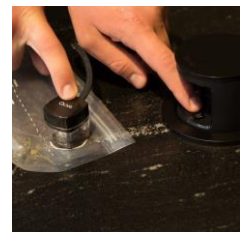
### Stap 2 | Beenham kruiden

Gebruik als eerste de versgemalen peper en zout om de beenham te kruiden. Meng vervolgens de olijfolie, honing, mosterd en de mosterdzaadjes. Smeer dit met een kwastje royaal over de beenham. Doe de beenham in de vacuümzak en giet de eventuele overgebleven marinade erbij. Voeg ook de takjes tijm toe.



### Stap 3 | Vacumeren met Quva

Sluit de vacuümzak goed af en gebruik de Quva om te vacumeren. Dit gaat heel eenvoudig, houdt de vacuümslang op de Quva vacuümzak en activeer het apparaat door op II te drukken. Zodra het juiste vacuümniveau bereikt is, stopt de Quva automatisch. Door het vacumeren van de beenham trekt de marinade direct goed in het vlees, dit zorgt voor de intense smaak. Eenmaal gevacumeerd is de beenham direct klaar voor het garingsproces!



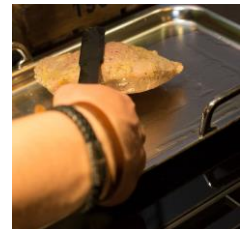
### Stap 4 | In de oven

Bepaalde type ovens van de merken Neff, Miele of Siemens hebben een sous vide functie. In onze showroomkeuken Iroy bereiden wij de beenham op de sous vide stand van de Neff oven. We stellen de temperatuur in op 65 graden en laten de beenham 2 uur garen. Door de constante lage temperatuur kan je product nooit te gaar worden, ook blijft de structuur behouden. Dat zal je straks gaan proeven!



### Stap 5 | Kort aanbraden

Eenmaal uit de oven is de beenham gaar, maar ziet hij er nog wat bleekjes uit. Daarom braden we de beenham nog even snel aan op de teppan yaki plaat. Doe dit snel, de beenham is immers al gaar, het gaat alleen om de juiste kleur. Het oog wil tenslotte ook wat!



### Stap 6 | Alleen nog maar genieten

Je kunt de beenham nu aansnijden en beginnen met de opmaak van je bord. Wij serveren bij de beenham gekookte broccoli en aardappels uit de oven. Maar je kunt natuurlijk variëren met verschillende bijgerechten. Deze keer koken wij de broccoli 'old school' op de inductiekookplaat. Liever gestoomde broccoli? Gebruik dan voor de juiste bereidingswijze dit recept. Van het vocht wat overblijft in de vacuümzak maken we een lekkere saus.

