

## Malac császárhús



### Hozzávalók:

KUKTA GOLD Sous-vide malac császárhús  
burgonya lángos KUKTA Vaj 82% KUKTA  
Zellerkocka füstölt maldon só KUKTA Só  
frissen őrölt feketebors cajun fűszer római  
saláta KUKTA Pomace Olívaolaj  
barnamártás kakukkfű rozmaring  
fokhagyma száraz vörösbor KUKTA  
Főzőtejszín vöröshagyma mikrozöldek  
ecetes gyöngyhagyma pirított  
mogyoróhagyma

### Séftipp:

A vákuumcsomagolt császárt helyezzük  
65-70°C-os vízfürdőbe 10-15 percre.  
Ezután vegyük ki a tasakból, a felesleges  
nedvességet itassuk le róla, majd forró  
serpenyőben vagy rostton, kevés  
zsíradékon pirítsuk minden oldalát  
aranybarnára és ropogósra. Alternatív  
sütési módok: 230-240°C-os sütőben 7-8  
perc, vagy airfryer-ben 180°C-on 10-15  
perc alatt süssük ropogósra.

