

SOUS VIDE LAMB RUMP STEAK

sous vide lamsrump

120 minuten gegaard
bij 56° Celsius
tot een kern van 56 graden



BY MEATSTREET



SOUS VIDE LAMB RUMP STEAK

sous vide lamsrump

Onze sous vide lamsrump van 100% West Country Lamb wordt eerst 24 uur gemarineerd. Dat doen we in een marinade van verse knoflook, sjalotten, tijm en Bonemasters lams glace.

De lamsrumpen worden 2 uur lang onder vacuüm gegaard bij 56° Celsius. Daarna worden ze snel terug gekoeld tot een temperatuur van 2° graden.



LOW AND SLOW, FAST AND FURIOUS