

RICHTLIJNEN SOUS-VIDEGARING

Rundvlees

	Gewicht	Temperatuur	Tijd
Rundersucade Black Angus Australisch	2 kg	59 graden	18 uur
Runderentrecote	250 gram	52 graden	30 min
Shortrib Black Angus Australisch	1,5 kg	68 graden	14 uur
Brisket	4 kg	68 graden	12 uur
Runderstaartstuk	1,2 kg	58 graden	60 min
Runderrib Eye	350 gram	55 graden	30 min

Kalfvlees

	Gewicht	Temperatuur	Tijd
Kalfsentrecote	200 gram	60 graden	25 min
Kalfsucade	1 kg	61 graden	14 uur
Kalfsrib Eye	1,5 kg	61 graden	120 min
Kalfsmuis	1 kg	63 graden	75 min

Lamsvlees

	Gewicht	Temperatuur	Tijd	Toevoeging
Lamsrump	160 gram	59 graden	50 min	
Lamskotelet	250 gram	59 graden	1 uur	
Lamsrug met vetkap	250 gram	59 graden	40 min	
Lamsschouder uitgebeend	1,4 kg	64 graden	15 uur	vacumeren met olijfolie en een takje tijm

Varkensvlees

	Gewicht	Temperatuur	Tijd	Toevoeging
Varkensrack	3 kg	62 graden	150 min	
Varkensnek		68 graden	17 uur	vooraf aanbraden
Varkenshaas		59 graden	45 min	
Buikspek		68 graden	17 uur	

Gevogelte/wild

	Gewicht	Temperatuur	Tijd	Toevoeging
Duif Anjou	coffre	58 graden	1 uur	
Duif	borstfilet	59 graden	20 min	
Kipfilet	160 gram	64 graden	30 min	
Eend	coffre	59 graden	75 min	
Eendenborst	borstfilet	59 graden	35 min	
Ree rug	100 gram	51 graden	45 min	vacumeren met olijfolie

Vis

	Gewicht	Temperatuur	Tijd	Toevoeging
Kabeljauw rugstuk	180 gram	49 graden	20 min	olijfolie toevoegen
Coquille		45 graden	15 min	olijfolie toevoegen
Zalmfilet	160 gram	45 graden	17 min	olijfolie toevoegen

Groente

	Gewicht	Temperatuur	Tijd	Toevoeging
Asperges		85 graden	14 min	Beetgaar, vacumeren met roomboter en zout
Witlof		85 graden	40 min	Gehalveerd vacumeren met olie/boter/bouillon
Rode biet geschild		85 graden	55 min	Vacumeren met olijfolie honing en bietensap
Ananas		85 graden	35 min	In plakken gesneden met karamel gevacumeerd
Babymais kolfjes		85 graden	25 min	Vacumeren met kerrie olie

Overig

	Gewicht	Temperatuur	Tijd	Toevoeging
Eieren heel		64 graden	75 min	Hiervoor gebruiken we alleen de dooier