

CULINAIRE GEMAK MET EINDEJAARS SAUZEN!

Maak de feestdagen dit jaar stressvrij! Onze sousvide recepten zijn uw geheime wapen voor een smakelijk en tijdbesparend feestmaal. Verleng de houdbaarheid, behoud de sappigheid, en combineer met onze heerlijke culinaire sauzen. Bel uw regio vertegenwoordiger voor gratis monsterzakjes en ontdek het gemak van Degens Tastemakers.

ONTVANG NU
GRATIS
5 MONSTERZAKJES
CULINAIRE
EINDEJAARS SAUZEN!



GRAND
VENEURSAUS
(Rejo) - 3 kg



CUL. PORTOSAUS
BOSVRUCHTEN
(Degens) - 3kg



PORTOSAUS
CULINAIR
(Rejo) - 3 kg



RODE WIJNSAUS
CULINAIR
(Rejo) - 3 kg



CULINAIRE
SINAASAPPELSAUS
(Degens) - 3 kg

BESPAAR TIJD MET SOUSVIDE GARING

SOUSVIDE VIS



Bereiding:

Vis kan perfect vacuüm gegaard worden en dit hoofdzakelijk op vrij lage temperaturen. Bij een te hoge temperatuur wordt de vis te droog. U kan het beste de vis op voorhand kruiden met VISKRUIDEN of een marinade naar keuze.

Enkele gaartijden van veelgebruikte vissoorten:

- Zalm op zijn geheel 30 min op 70°C
- Zalmfilet 20 min op 65°C
- Forel 15 min op 70°C
- Tongfilets 12 min op 65°C

SOUSVIDE VLEES



Bereiding:

Bestrooi geschikte rund- of varkensvlees zoals sucade en procureur, snij deze in gewenste vorm of stukken en bestrooi deze met de SUBLIEM SOUSVIDEMIX BASISMIX ZHERO, vermeng dit goed en voeg water toe en meng het geheel tot alles goed is opgenomen. Vacumeer in de zak en laat ca. 12 uur rusten in de koeling om te marineren en gaar op 80°C in de Rational of kookketel. Tijd is afhankelijk van dikte en soort vlees. Rundvlees ca. 8 uur en varkensvlees ca. 6 uur.

* Voor alle sousvide garingen geldt: Snel terugkoelen in dichte zak in koud stromend water, daarna verder terugkoelen tot < 4°C.

SOUSVIDE GROENTEN



Bereiding:

Bereid de groenten voor door ze te reinigen en te snijden in de gewenste vorm. Vacumeer ze in een kookzak en trek vacuüm tot max 98%, afhankelijk van de hardheid en snijwijze van de groenten. In principe worden alle groenten gegaard op meer dan 90°C, voor de houdbaarheid. Scan de QR-code voor meer informatie en voor de gaartijden van de verschillende groenten.

DEGENS





Kijk voor de volledige recepten of nog meer receptinspiratie op www.degens.eu

NIEUWE WEBSITE



CULINAIRE FEESTAGEN SPECIALS

**SUCADELAPPEN
+ RODE WIJNSAUS**



**GEVULDE KALFSROLLADE MET WITLOF
+ PORTOSAUS CULINAIR**



**OPGEROLDE KIPFILET MET SJALOTSAUS
+ PORTOSAUS CULINAIR**



**EENDENBORSTFILET
+ SINAASAPPELSAUS**



**KAL KOEN ROYAL
+ CUL. PORTOSAUS BOSVRUCHTEN**



**CLASSIC WILDSTOVERIJ
+ GRAND VENEURSAUS**



**HERTENFILET
+ RODE WIJNSAUS**

