

# CULINAIR GEMAK MET EINDEJAARSSAUZEN!

Maak snel verkoopklare feestgerechten!

Met onze sousvide recepten bereidt u in een mum van tijd heerlijke, verkoopklare maaltijden die perfect te combineren zijn met onze eindejaarssauzen. Verleng de houdbaarheid en behoud de volle smaak, terwijl u uw klanten verrast met culinaire kwaliteit. Ontdek hoe Degens Tastemakers uw feestassortiment kan versterken!

## CULINAIRE FEESTAGEN SPECIALS

**GEVULDE KALFSROLLADE MET WITLOF**  
+ PORTOSAUS CULINAIR



**HERTENFILET**  
+ RODE WIJNSAUS



**OPGEROLDE KIPFILET MET SJALOTS SAUS**  
+ PORTOSAUS CULINAIR



**CLASSIC WILDSTOVERIJ**  
+ GRAND VENEURSAUS



**SUCADELAPPEN**  
+ RODE WIJNSAUS



GRAND  
VENEURSAUS  
(Rejo) - 3 kg



PORTOSAUS  
CULINAIR  
(Rejo) - 3 kg



RODE WIJNSAUS  
CULINAIR  
(Rejo) - 3 kg



# BESPAAR TIJD MET SOUSVIDE GARING

## 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 marinieren 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.

## 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 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.

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



Kijk voor de volledige recepten of nog meer receptinspiratie op [www.degens.eu](http://www.degens.eu)