

Spaays gevogelte producten:

- Kipfilet
- Kalkoen filet
- Eendenborst



Kipfilet & Kalkoen

Gewicht van 150 gram tot 200 gram:

Gaarheid:	Sous vide tijd in het water:	Water temperatuur:
Gaar	45 minuten	63,5°C
Gaar	45 minuten tot 75 minuten	63,5°C

Eendenborst

Gewicht van 180 gram tot 300 gram:

Gaarheid:	Sous vide tijd in het water:	Water temperatuur:
Medium rare	45 minuten tot 60 minuten	54°C
Medium	55 minuten tot 75 minuten	57°C
Medium well	55 minuten tot 75 minuten	60°C
Well done	55 minuten tot 75 minuten	75°C

Let op!

Sous vide is **geen eindproduct**, producten die sous vide gegaard zijn hebben altijd nog een eindbereiding nodig zoals;

- Bakken in olie/boter
- Grillen
- Barbecue
- Oven
- Gasbrander