

## Spaays Vis producten:

- Zalm
- Kabeljauw



## Zalm & Kabeljauw

### Gewicht van 150 gram tot 200 gram:

Gaarheid:	Sous vide tijd in het water:	Water temperatuur:
Stevig	12 minuten	48°C
Rose/glazig	14 minuten	52°C
Boter zacht	15 minuten	55°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