

THERMOMIX TM5 SOUSVIDE LIJST



DIT IS EEN BIJLAGE BIJ HET BOEK "SOUS-VIDE KOKEN THUIS"

In deze bijlage vind je de aangepaste temperaturen voor Thermomix TM5 omdat dit model per 5 graden instelbaar is.

Eieren

P51 ZACHTGEKOOKTE EN HARDGEKOOKTE EIENEN

Zachtgekookt 9 minuten 90°

Hardgekookte 15 minuten 90°

In kookmandje, Laat je eieren na het koken schrikken onder koud water. Zo stopt het kookproces meteen

P51 ROEREI

75 graden

P52 ZALM MI-CUIT

40 graden

P52 GEPOCHEERDE EIENEN

75 graden voor 13 minuten

in kookmandje

Olie en Saus

P57 GEÏNFUSEERDE OLIËN

55 graden

P58 CHILIOE

55 graden

P61 CITRUSOLIE

65 graden

P62 PITTIGE ZOETZURE BARBECUESAUS

60 graden

Vlees

- P67** CÔTE À L'OS VAN WEST-VLAAMS ROOD MET GEPOFTE KERSTOMATEN
55 graden, past niet in het varomamandje gebruik blade cover
-
- P68** CONTREFILET MET (GERIJPT) HOLSTEINRUND
55 graden
-
- P71** ROSBIEF
55 graden
-
- P72** GRILLED RIBEYE STEAK
55 graden
-
- P75** AMERIKAANSE BURGERS
Hamburgers op 55 graden voor 40 minuten, ui op 85 graden
-
- P76** BOEUF BOURGUIGNON
60 graden
-
- P78** TAGLIATA VAN TRAGG GEGAARD RUND MET RUCOLA EN PARMEZAAN
55 graden
-
- P79** VITELLO TONNATO
60 graden
-
- P83** VARKENSRIBBETJES
65 graden, past niet in het varomamandje gebruik blade cover
-
- P85** BUIKSPEK MET BIERLAK EN ZILVERUITJES
70 graden
-
- P87** GEPEKELDE VARKENSLAPJES MET KOFFIESAUSJE
Varkenslapjes 60 graden, puntpaprika 85 graden
-
- P91** TACO OF BROODJE MET PULLED PORK
65 graden
-
- P92** VARKENSHAASJE IN ROMIGE CHAMPIGNONSAUS
60 graden
-
- P95** LAMSKROON MET KRUIDENKORST
55 graden
-
- P96** COUSCOUSSLAATJE MET LAM UIT ZEELAND
55 graden
-

Wild en gevogelte

P101 GEVULDE KIPFILET
65 graden

P103 CEASARSALADE
65 graden

P107 SPICY CHICKEN FINGERS
65 graden

P108 GEMARINEERDE KIPPENBOUTJES
65 graden

P110 BATAAT-SINAASAPPELSALADE MET TRAAG GEGAARDE KIP
65 graden

P111 KIP IN BACON
65 graden

P113 PIEPKUIKEN MET WORTELCRÈME
Piepkuiken 65 graden, wortelcrème 85 graden

P117 GEÏNJECTEERDE KALKOENBORST
65 graden

P119 FRIS SLAATJE VAN CRUNCHY EENDENBORST
55 graden

P122 EENDENBORST MET SINAASAPPELSAUS
55 graden

P123 TRAAG GEGAARDE PARELHOEN MET EEN CALVADOS-APPELSAUSJE
65 graden

P127 JONG DUIF MET ERWTENCRÈME
55 graden

P92 HERTENGEBRAAD MET WINTERGROENTEN
Hertengebraad 60 graden, wintergroenten 85 graden

Vis, schaal en schelpdieren

P134 SCAMPI'S MET CITROEN

60 graden

P137 SCAMPI'S IN RODE CURRY

60 graden

P138 GEPOCHEERDE KREEFT MET BOTERSAUS

55 graden

P141 SINT-JAKOBSVRUCHTEN MET CHORIZOCHIPS

50 graden

P143 PERFECT GEGAARDE ZALM MET EEN ROMIGE DILLES AUS

55 graden

P146 KABELJAUWHAASJE IN CITRUSOLIE MET GROENE ASPERGES

kabeljauwhaasje 60 graden, asperges 85 graden

P149 TARBOT MET PREI EN TOMATENCONFIT

Tarbot 55 graden, prei 85 graden

P153 TONG IN BRUINE BOTER MET CITROEN

55 graden

P154 FOREL MET AMANDELEN

55 graden

P157 PALING MET KOMKOMMERROLLETJES

50 graden

P158 GEGRILDE INKTVIS

75 graden

Groenten

P163 ROZEMARIJN - AARDAPPELTJES
85 graden

P163 ZOETE AARDAPPELEN
85 graden

P164 ZOETE AARDAPPELFRIETJES
85 graden

P167 ASPERGES À LA FLAMANDE
85 graden

P168 BRUSSELSE SPRUITEN MET SPEK
85 graden

P171 TOMATENSAUS
85 graden

P172 TOMATENCONFIT EN KROKANTE TOMATENVELLETJES
60 graden

P175 RATATOUILLE
85 graden

P176 BABYWORTELEN IN DRIE KLEUREN
85 graden

P179 MAISKOLVEN MET KRUIDENBOTER
85 graden

P180 WITLOOF MET SINAASAPPEL
85 graden

P183 RAAPJES
85 graden

P184 ZOETZURE SJALOTJES
85 graden

P187 KNOFLOOKSPERZIEBONEN
85 graden

P188 RODE BIETEN
85 graden

P191 RADIJZEN
85 graden

Desserts

P195 RABARBER MET AMANDELKRUIM
60 graden

P196 LIMONCELLO
60 graden

P199 AARDBEIENMOUSSE
80 graden

P200 KANEELAPPELS
85 graden

P203 VANILLE-IJS
85 graden

P204 DULCE DE LECHE (KARAMEL)
85 graden

P205 FRAMBOZENCOMPOTE
85 graden

P206 CHEESECAKE
85 graden

P209 MANDARIJNTJES
65 graden

P210 WATERMELOEN
60 graden

P213 POIRE BELLE HÉLÈNE
85 graden

P214 JACK DANIELS-ANANAS
50 graden

P217 BANAAN MET BRUINE RUM
65 graden
