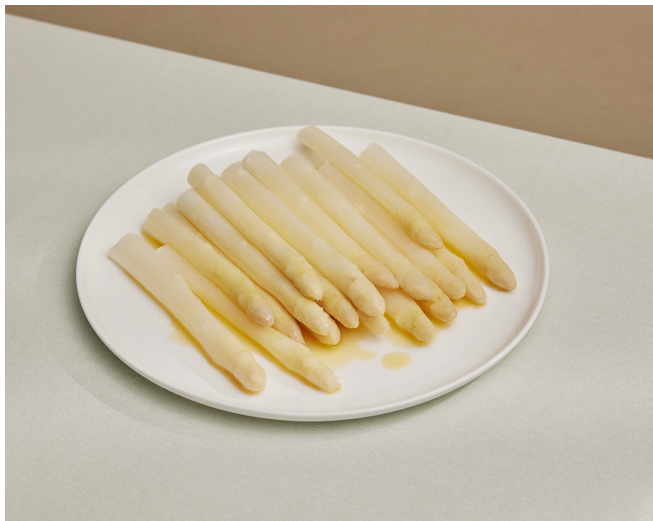




Hvide asparges

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 15 Min.
Tilberedningstid 30 Min.
Portioner 4
Apparat CombiSteamer V4000 45 fra 2021

Hvide asparges tilberedt med Vacuisine® (sous vide) i en dampovn. Takket være den skånende tilberedning i en vakuumpose forbliver de særligt delikate og udfolder deres fulde aroma. Smør og citronskal supplerer den fine smag.

Ingredienser

- 1 kg hvide asparges, skrællede
- 50 g smør, flydende, afkølet
- 1 tsk. sukker
- ¼ tsk. salt
- 1 citron, noget skræl fjernet med en aspargesskræller

Tilberedning

Kom asparges og alle resterende ingredienser i en vakuumpose, sug luften ud. Placer posen på en perforeret perforeret, sæt den i ovnen, tilbered med Vacuisine® ved 85 °C i ca. 30 minutter. Tag dem ud, og server dem med væsken fra posen.

Vacuisine 85 °C i 30 Min.

Tips

Afhængigt af aspargesens tykkelse kan du forlænge tilberedningstiden med ca. 5–10 minutter.

Kog grønne asparges ved 85 °C i ca. 20 minutter. Afhængigt af tykkelsen kan du forlænge tilberedningstiden med ca. 5 minutter.





Tilbehør

Beholder med huller

Vakuumpose

