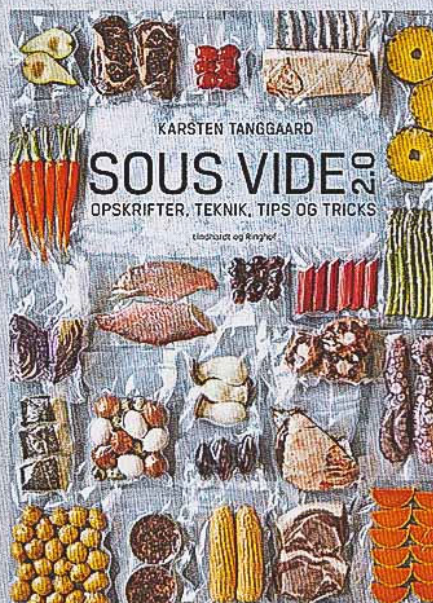


SOUS VIDE 2.0 – KERNETID FOR BØFFER

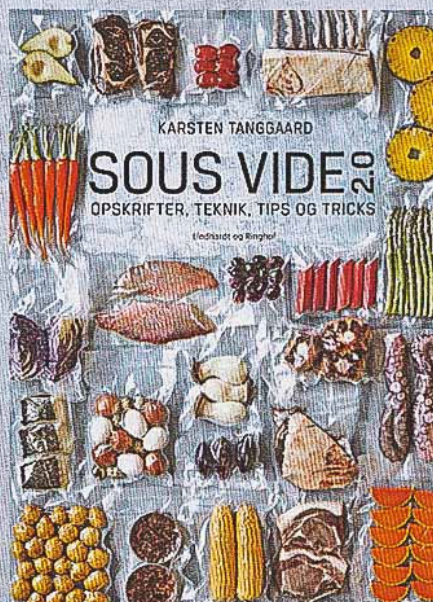
TYKKELSE	KERNETID
6 CM	4:45
5 CM	3:30
4 CM	2:30
3 CM	1:30
2 CM	0:50
1 CM	0:20



EVT. MØRNINGSTID SKAL TILLÆGGES. SE DE MERE END 500 TIDER/TEMPERATURER I BOGEN.

TYKKELSE	KERNETID
9 CM	7:15
8 CM	5:45
7 CM	4:20
6 CM	3:00
5 CM	2:30
4 CM	1:30
3 CM	1:00
2 CM	0:30
1 CM	0:10

SOUS VIDE 2.0 – KERNETID FOR STEG



EVT. MØRNINGSTID SKAL TILLÆGGES. SE DE MERE END 500 TIDER/TEMPERATURER I BOGEN.

Se mange gratis opskrifter, videoer, tests, tips og tricks på min sous vide-blog

sousvide20.dk

Og tilmeld dig til mit **nyhedsbrev** på forsiden og få besked om nye opskrifter, tips og tests mm.