



www.timskitchen.de

Spargel im Sous Vide gegart

Zutaten für: 1 Portion

300	g	Spargel (1,5 cm dick)
20	g	Butter
1	Prise	Zucker
1	Prise	Salz
1	Stück	Vakuumbbeutel



Zubereitungszeit ca.: 70 Minuten

Zubereitung:

Spargel im Sous Vide zu garen ist für mich die perfekte Methode um dieses wunderbare Gemüse auf den Punkt zuzubereiten. Der Spargel behält sein herrliches Aroma und gelingt jedes Mal perfekt.

Als erstes wascht ihr die Spargelspitzen vorsichtig ab und schält den Spargel gründlich. Das untere Ende der Spargelstangen brecht ihr ab, da dieses meist holzig ist.

Würzt den Spargel mit einer Prise Zucker und einer Prise Salz. Legt die Stangen vorsichtig nebeneinander in einen Vakuumbbeutel (der Spargel soll in einer Reihe und nicht aufeinander liegen), gebt die Butter in den Beutel und verschweißt diesen.

Legt den Beutel in euren Sous Vide Garer bei 80° Celsius für 55 Minuten.

Ihr werdet begeistert sein, wie köstlich der Spargel geworden ist!

Das passende Rezept für eine Sauce Hollandaise findet ihr auch auf www.timskitchen.de.