

# Chřest sous-vide

Cuisine: **Czech**  
Food category: **Vegetables**

Author: **Jan Malachovský**  
Company: **Retigo**



## Program steps

1

Combination

50 %

Termination by time

00:45 hh:mm

63 °C

60 %

| Ingredients - number of portions - 10 |       |      |
|---------------------------------------|-------|------|
| Name                                  | Value | Unit |
| Chřest                                | 2     | kg   |
| Máslo                                 | 0.2   | kg   |
| Šafrán, hlizna                        | 10    | pcs  |
| Med                                   | 50    | g    |

Directions

Zelený chřest očistíme, a vložíme do vakuovacího sáčku společně s máslem a šafránem. Přidáme sůl pepř a med. Společně zavakuujeme a vložíme do konvektomatu.

## Recommended accessories

GN container Stainless steel perforated