

## FREIZEIT IN SHOP

### ZUBEREITUNG SPARGELMENÜ

Alle Speisen, die heiß auf den Teller sollen werden in dem Vakuumbbeutel für 10 bis 20 Minuten in einen großen Topf mit heißem Wasser (ca. 80 – 90 Grad) erhitzt. Danach die Speisen aus dem Beutel nehmen, anrichten – und genießen!

#### Hier die genauen Garzeiten für die einzelnen Menükomponenten

weißer Spargel / 250 g	15 Minuten	Rinderroulade	20 Minuten
weißer Spargel / 500 g	15 Minuten	Maishähnchenbrust	15 Minuten
Hollandaise	10 Minuten	Lachs	10 Minuten
zerlassene Butter	10 Minuten	Schweinefilet	10 Minuten
Salzkartoffel	15 Minuten		

**Alle Produkte innerhalb von 2 Tagen verzehren**