

## **Instructie – Pocheren**

1. Voorbereiden: Vul een lage pan met voldoende vloeistof (water, bouillon of courtbouillon) om het product volledig te bedekken.
2. Verwarmen: Breng de vloeistof tot net onder het kookpunt ( $\pm 80\text{--}90\text{ }^{\circ}\text{C}$ ). Er mogen kleine belletjes aan het oppervlak ontstaan, maar het mag niet koken.
3. Toevoegen: Plaats het product voorzichtig in de hete vloeistof.
4. Garen: Laat rustig garen in de hete vloeistof, zonder koken. Controleer de kerntemperatuur indien nodig.
5. Afronden: Haal het product voorzichtig uit de vloeistof met een schuimspaan of tang.
6. Serveren of verwerken: Direct serveren of verder verwerken volgens recept.

Let op:

Te hoge temperatuur kan leiden tot uitdrogen of stollen van het product.

Geschikt voor o.a. eieren, vis, kipfilet, fruit.