

INGREDIËNT	BEREIDING	TEMP.	TIME
Asperges	Was en snij in stukken	60°	5-6 h
Broccoli	Was, snij de stelen in stukken. Droog de bloemknoppen in hun geheel.	70°	7-8 h
Wortelen	Was, schil en snij in reepjes of blokjes	50°	7-8 h
Selder	Was, maak de stelen los, snij in sneetjes	50°	4-5 h
Komkommer	Was en snij in sneetjes	60°	3-4 h
Aubergine	Was, schil en snij in sneetjes	70°	7-8 h
Champignons	Borstel en snij in sneetjes	60°	4-5 h
Erwtjes	Schil, was en kook. Spoel met warm water, droog met een handdoek en droog	70°	6-7 h
Paprika's	Verwijder de steel en de pitjes. Was, droog en snij in stukjes of reepjes	50°	7-8 h
Aardappelen	Was en kook gedurende 4-6 minuten. Snij in stukjes	70°	7-8 h
INGREDIËNT	FRUIT	TEMP.	TIME
Appels	Schil, verwijder de pitjes en snij in sneetjes	70°	7-8 h
Bananen	Schil en snij in schijfjes	60°	6-7 h
Druiven	Was, verwijder het steeltje, snij in twee en plaats ze met de schil naar beneden	70°	7-8 h
Nectarines	Was, verwijder de pit, snij in sneetjes en plaats ze met de schil naar beneden	70°	7-8 h
Perziken	Was, verwijder de pit, snij in sneetjes en plaats ze met de schil naar beneden	70°	7-8 h
Peren	Schil, verwijder de pitjes en snij in sneetjes	70°	7-8 h
Pruimen	Was, verwijder de pit en plet lichtjes	60°	7-8 h
Rabarber	Was en snij in stukjes	50°	6-7 h
Aardbeien	Was, verwijder de steeltjes en snij in sneetjes	50°	5-6 h
Kiwis	Was en snij in stukjes	70°	7-8 h