

Aanbevolen bereiding voor Eifix Gourmet roerei in de pan.



Vet de pan in met boter of bakolie en verwarm tot 140°C.



Voeg Eifix Gourmet roerei toe in de pan.



Roer langzaam het roerei om met een spatel. Laat het niet kleven aan de bodem van de pan.



Belangrijk : Bak het roerei niet volledig gaar. Het perfecte roerei is zacht en romig.



Plaats het gourmet roerei in een op 65° verwarmde gastronoom schaal. Als het roerei warm gehouden wordt dan zal het verder garen.



Zet de temperatuur van de warme schaal niet te hoog, omdat het gourmet roerei anders te snel zal uitdrogen. Op 65°C zal het roerei tenminste 60 minuten zijn zachte en romige textuur behouden.

Aanbevolen bereiding voor Eifix Gourmet roerei in de stoom oven.



Giet 3 à 4 liter Eifix roerei in een tray (hoogte van de schaal ongeveer 66mm)



Plaats het roerei in een voorverwarmede (120°C) stoom oven



Na 5 à 6 minuten in de stoom oven, haalt men het roerei eruit en omroert men nog éénmaal met een spatel het roerei. Belangrijk : vergeet de zijkanten niet.