

# Snijfuncties

## Functions

Gebruik deze tabel als een richtlijn om uw ingrediënten klein te snijden. De hoeveelheden kunnen worden aangepast aan hoeveel u nodig heeft. Bij sommige ingrediënten (zoals noten) is het resultaat consistentere als u niet alles in een keer hakt.

Wanneer er een marge bij staat, gebruik dan de langste tijd om het ingrediënt fijn te hakken of te malen.

## Raspen

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Tijd/Snelheid	Tips en Technieken
Wortels, knolraap of daikon	100 – 180 g, in stukjes van 4 cm	3 – 4 sec/snelheid 5	
	200 – 450 g, in stukjes van 4 cm	4 – 6 sec/snelheid 5	
	500 – 700 g, in stukjes van 4 cm	5 – 7 sec/snelheid 5	
Kool (wit/rood), fijngeraspt	200 – 400 g, in stukjes van 4 cm	6 – 8 sec/snelheid 5	
Kool (wit/rood), grofgeraspt	200 – 400 g, in stukjes van 4 cm	2 – 4 sec/snelheid 5	
Appels	100 – 300 g, in kwarten	2 – 3 sec/snelheid 4.5	
	350 – 600 g, in kwarten	3 – 4 sec/snelheid 4.5	
Pruimen, middelrijp	200 – 300 g, in kwarten	3 – 5 sec/snelheid 4.5	
	350 – 600 g, in kwarten	4 – 6 sec/snelheid 4.5	
Peren, nectarines, abrikozen, middelrijp	200 – 300 g, in kwarten	3 – 5 sec/snelheid 4.5	
	350 – 600 g, in kwarten	4 – 6 sec/snelheid 4.5	
Pure chocolade, grofgeraspt	70 – 200 g, in stukjes	3 – 4 sec/snelheid 7	• Gebruik voor dikke chocoladerepen de langste tijd en verleng indien nodig met 1 – 2 seconden.
	250 – 300 g, in stukjes	4 – 5 sec/snelheid 7	
Melkchocolade, grofgeraspt	70 – 100 g, in stukjes	3 – 4 sec/snelheid 6	• Gebruik voor dikke chocoladerepen snelheid 7.
	150 – 200 g, in stukjes	4 sec/snelheid 6	
	250 – 300 g, in stukjes	4 – 5 sec/snelheid 6	
Witte chocolade, grofgeraspt	70 – 200 g, in stukjes	2 – 3 sec/snelheid 7	• Gebruik voor dikke chocoladerepen de langste tijd en verleng indien nodig met 1 – 2 seconden.
	230 – 300 g, in stukjes	4 sec/snelheid 7	
Pure chocolade, fijngeraspt	70 – 200 g, in stukjes	10 – 12 sec/snelheid 8	
	250 – 300 g, in stukjes	12 – 15 sec/snelheid 8	
Melkchocolade, fijngeraspt	70 – 200 g, in stukjes	6 – 7 sec/snelheid 8	
	250 – 300 g, in stukjes	7 – 9 sec/snelheid 8	

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Tijd/Snelheid	Tips en Technieken	
Witte chocolade, fijngeraspt	70–200 g, in stukjes	6–8 sec/snelheid 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Neem wit of iets knapperig brood zoals stokbrood, ciabatta, boerenbrood, volkorenbrood of broodjes.</li> <li>• U kunt voorafgaand aan het raspen kruiden of knoflook aan het brood toevoegen.</li> <li>• Broodkruim gemaakt van vers brood moet in de diepvries worden bewaard.</li> </ul>	
	250–300 g, in stukjes	8–9 sec/snelheid 8		
Broodkruim, grof	100 g vers brood, in stukjes van 3 cm	3–10 sec/snelheid 6		
	Broodkruim, fijn	100 g brood, in stukjes van 3 cm		7–20 sec/snelheid 7
Aardappelen en zoete aardappelen	200–500 g, in stukjes	4–7 sec/snelheid 5		• Haktijd hangt af van de aardappelsoort.
	600–800 g, in stukjes	5–10 sec/snelheid 5		
Kaas, middelhard (zoals Gruyère, Emmentaler)	70–300 g, in stukjes van 2–3 cm	5–14 sec/snelheid 7		• Verwijder de korst voor het malen.
	Parmezaanse kaas (of een andere harde kaas)	50–70 g, in stukjes van 3 cm		
100–250 g, in stukjes van 3 cm		12–20 sec/snelheid 10		

## Hakken

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Tijd/Snelheid	Tips en Technieken
Verse kruiden (zoals peterselie, koriander, salie, tijm, munt)	5 g, alleen de blaadjes	3–4 sec/snelheid 6	• Zorg ervoor dat de blaadjes droog zijn voor het beste resultaat.
	10–25 g, alleen de blaadjes	4–6 sec/snelheid 6	
	30–40 g, alleen de blaadjes	5–9 sec/snelheid 6	
Dille	5–40 g, alleen de blaadjes, gewassen en gedroogd	4 sec/snelheid 8	• Indien verder hakken nodig is: duw het geheel met behulp van de spatel naar onder in de mengbeker en hak opnieuw <b>2 sec/snelheid 8</b>
Rozemarijn	5–30 g, alleen de blaadjes	10 sec/snelheid 8, duw het geheel met behulp van de spatel naar onder, en hak opnieuw <b>5 sec/snelheid 8</b> indien nodig	• Vochtgehalte van rozemarijn is variabel.
Gemengde verse kruiden	20–30 g, alleen de blaadjes	3–4 sec/snelheid 7	
Knoflook	1 teentje	2 sec/snelheid 8	
	10–20 g	3 sec/snelheid 8	
	25–70 g	3 sec/snelheid 5	
	100 g	3–5 sec/snelheid 5	

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Tijd/Snelheid	Tips en Technieken
Ui	30–70 g, gehalveerd	3–4 sec/snelheid 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Snijd grote uien in kwarten.</li> </ul>
	100–200 g, gehalveerd	4 sec/snelheid 5	
	220–350 g, gehalveerd	4–5 sec/snelheid 5	
	400–500 g, in kwarten	5–6 sec/snelheid 5	
IJsgruis	200–550 g ijsblokjes	3–8 sec/snelheid 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De tijdsduur hangt af van de grootte van de ijsblokjes en het gewenste resultaat.</li> <li>• De hoeveelheid ijs kan worden verhoogd zolang de ijsblokjes niet boven de markering van 1 liter in de mengbeker komen.</li> </ul>
Rundvlees	300 g, in stukjes van 3 cm, deels bevroren	10–13 sec/snelheid 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voor een uniform resultaat snijd u het vlees in even grote stukjes.</li> <li>• Het beste resultaat wordt bereikt met vlees dat 60 minuten in de diepvries heeft gelegen.</li> </ul>
	500 g, in stukjes van 3 cm, deels bevroren	13–16 sec/snelheid 8	
Varkensvlees	300 g, in stukjes van 3 cm, deels bevroren	8–10 sec/snelheid 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voor een uniform resultaat snijd u het vlees in even grote stukjes.</li> <li>• Het beste resultaat wordt bereikt met vlees dat 60 minuten in de diepvries heeft gelegen. Het mag alleen niet helemaal bevroren zijn.</li> </ul>
	500 g, in stukjes van 3 cm, deels bevroren	12–14 sec/snelheid 6	
Gevogelte	300 g, in stukjes van 3 cm, deels bevroren	5–6 sec/snelheid 6	
	500 g, in stukjes van 3 cm, deels bevroren	7–8 sec/snelheid 6	
Lamsvlees	300 g, pezen verwijderd, in stukjes van 2–3 cm, deels bevroren	10–13 sec/snelheid 8	
Noten (bijv. amandelen, hazelnoten), grofgehakt	100 g	3–5 sec/snelheid 6	
	200–300 g	4–6 sec/snelheid 6	
Noten (bijv. pinda's, cashewnoten), grofgehakt	100–200 g	3–6 sec/snelheid 5	
	300 g	2–5 sec/snelheid 5	
Noten (bijv. walnoten, pecannoten), grofgehakt	100 g	2–6 sec/snelheid 4	
	200 g	3–7 sec/snelheid 4	
	300 g	1–3 sec/snelheid 5	

# Malen

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Tijd/Snelheid	Tips en Technieken
Noten (bijv. walnoten, pecannoten), fijn	100 g	4 – 6 sec/snelheid 6	
	150 – 250 g	5 – 7 sec/snelheid 6	
Noten (bijv. amandelen, hazelnoten, cashewnoten, pinda's), fijn	100 g	6 – 8 sec/snelheid 7	
	150 – 250 g	6 – 10 sec/snelheid 7	
Gedroogde peulvruchten (zoals kikkererwten, linzen, bonen)	100 g	20 – 50 sec/snelheid 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maal voor het beste resultaat maximaal 250 g tegelijk. Als u meer meel nodig heeft, herhaal het proces dan in porties van maximaal 250 g.</li> <li>• Tijd hangt af van het soort peulvrucht.</li> </ul>
	150 – 250 g	30 – 60 sec/snelheid 10	
Granen (bijv. tarwe, rogge, spelt, boekweit, gierst)	100 g	10 – 50 sec/snelheid 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Granen kunnen grof of heel fijn (bloem) worden gemalen. Hoe langer u maalt, hoe fijner.</li> <li>• Maal voor het beste resultaat maximaal 250 g tegelijk. Als u meer meel nodig heeft, herhaal het proces dan in porties van maximaal 250 g.</li> </ul>
	150 – 250 g	15 – 60 sec/snelheid 10	
Koffiebonen	100 – 250 g	1 min/snelheid 9	
Maanzaad	100 – 250 g	30 sec/snelheid 9	
Peperkorrels, grof	10 g	10 sec – 1 min/snelheid 10	
Rijst	100 – 150 g	1 – 1 min 30 sec/snelheid 10	
Sesamzaad	100 – 150 g	6 – 10 sec/snelheid 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik ongepeld sesamzaad voor fijn meel en gepeld sesamzaad voor sesampasta.</li> </ul>
	160 – 200 g	9 – 15 sec/snelheid 9	
Specerijen	20 g	20 – 60 sec/snelheid 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tijd hangt af van het soort specerij.</li> </ul>
Poedersuiker (wit, lichtbruin en donker)	100 g	11 – 14 sec/snelheid 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maal suiker in porties van 100 – 200 g voor het beste resultaat.</li> </ul>
	150 g	15 – 18 sec/snelheid 10	
	200 g	17 – 20 sec/snelheid 10	

# Stoom- functies

Gebruik deze tabel als leidraad voor stoomtijden en pas de hoeveelheden en tijd aan uw voorkeur aan. De kooktijd hangt af van de hoeveelheid, gewicht en temperatuur van de ingrediënten. Om de kooktijd te verlengen tot meer dan 30 minuten, voeg dan 250 g water toe voor elke 15 minuten extra. Zorg ervoor dat een paar gaatjes in de Varoma-schaal en de Varoma-tray vrij blijven en dat het Varoma-deksel goed dicht is.

Voeg 500 g water of bouillon op kamertemperatuur toe aan de mengbeker en stoom aangegeven tijd/Varoma/snelheid 1.

## Groenten Stomen

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Tijd	TM-onderdeel	Tips en Technieken
Wortels	200–500 g, in plakjes van 0,5 cm)	18–24 min	Kookmandje	
	550–800 g, in plakjes van 0,5 cm)	25–30 min	Varoma	
	300–1000 g, dun, heel	25–30 min	Kookmandje	
Pastinaak	200–500 g, geschild, in kleine stukjes	10–15 min	Kookmandje	• Snij pastinaak in even grote stukjes voor een uniform resultaat.
	600–1000 g, geschild, in kleine stukjes	15–20 min	Varoma	
Koolrabi, knolraap of daikon	200–600 g, in stukjes van (2–3 cm)	18–25 min	Kookmandje	
	700–1000 g, in stukjes van (2–3 cm)	24–30 min	Varoma	
Broccolirosjes	250 g	11–15 min	Kookmandje	
	400–800 g	15–22 min	Varoma	
Bloemkoolrosjes	300 g	15–20 min	Kookmandje	
	400–900 g	20–25 min	Varoma	
Kool	300 g, in repen van 1–2 cm dik	10–15 min	Kookmandje	
	400–800 g, in repen van (1–2 cm)	13–18 min	Varoma	
Asperges	800 g	23–35 min	Varoma	• Tijd hangt af van de dikte.
Paprika	100–300 g, in repen van 1,5 cm dik	10–14 min	Kookmandje	
	400–800 g, in repen van 1,5 cm dik	12–15 min	Varoma	

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Tijd	TM-onderdeel	Tips en Technieken
Champignons	100–300 g, heel	10–15 min	Kookmandje	
	400–500 g, heel	15 min	Varoma	
Knop champignons	200–300 g, in kwarten	10–12 min	Kookmandje	• Snij grote champignons in achten.
	400–500 g, in kwarten	13–15 min	Varoma	
Erwten	200–500 g, bevroren	15–18 min	Kookmandje	
	600 g, bevroren	18–22 min	Varoma	
Aardappelen, nieuw, klein	600 g	30–35 min	Kookmandje	
	700–1200 g	35–40 min	Varoma	
Aardappelen en zoete aardappelen	200–600 g, in stukjes van 2–3 cm	17–30 min	Kookmandje	
	700–1000 g, in stukjes van 2–3 cm	20–35 min	Varoma	
Prei	200–400 g, in ringen	15–20 min	Kookmandje	
	500–800 g, in ringen	20–25 min	Varoma	
Bleekselderij, in stukjes	200–400 g, in stukjes van 2 cm	20–25 min	Kookmandje	
	500–800 g, in stukjes van 2 cm	25–30 min	Varoma	
Knolselderie	200–450 g, in stukjes van 2–3 cm	13–17 min	Kookmandje	
	500–800 g, in stukjes van 2–3 cm	20–25 min	Varoma	
Sperziebonen	200–300 g, in stukjes van 3–5 cm	15–25 min	Kookmandje	
	400–800 g, heel	15–30 min	Varoma	
Venkelknol	200–400 g, in kwarten	18–25 min	Kookmandje	
	500–800 g, in kwarten	27–30 min	Varoma	
Venkelknol	100–400 g, in plakjes van 1 cm	15–20 min	Kookmandje	
	500–800 g, in plakjes van 1 cm	18–25 min	Varoma	
Spinazie, vers	500 g	10–12 min	Varoma	• Maximaal 500 g
Courgette	200–500 g, gehalveerd en dan in plakjes van 1 cm	14–19 min	Kookmandje	
	600–800 g, gehalveerd en dan in plakjes van 1 cm	20–25 min	Varoma	

# Fruit

## Stomen

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Tijd	TM-onderdeel	Tips en Technieken
Appels	200–400 g, in kwarten	10–22 min	Kookmandje	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stoomtijd hangt af van het soort en de rijpheid van de appels.</li> <li>• Plaats voor een dubbele hoeveelheid de Varoma-tray en voeg nog 500 g toe.</li> </ul>
	500 g, in kwarten	12–25 min	Varoma	
Peren	200–400 g, in kwarten	10–16 min	Kookmandje	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stoomtijd hangt af van het soort en de rijpheid van de peren.</li> </ul>
	500–800 g, in kwarten	15–20 min	Varoma	
	200–400 g, gehalveerd	13–18 min	Kookmandje	
	500–800 g, gehalveerd	18–23 min	Varoma	
Abrikozen	300–400 g, gehalveerd	9–12 min	Kookmandje	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stoomtijd hangt af van het soort en de rijpheid van de abrikozen.</li> <li>• Plaats voor een dubbele hoeveelheid de Varoma-tray en voeg nog 500 g toe.</li> </ul>
	500 g, gehalveerd	10–15 min	Varoma	
Perziken	300–450 g, gehalveerd	8–12 min	Kookmandje	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stoomtijd hangt af van het soort en de rijpheid van de perziken</li> <li>• Plaats voor een dubbele hoeveelheid de Varoma-tray en voeg nog 500 g toe.</li> </ul>
	500 g, gehalveerd	10–15 min	Varoma	
Pruimen	200–400 g, gehalveerd	7–10 min	Kookmandje	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stoomtijd hangt af van het soort en de rijpheid van de pruimen.</li> </ul>
	500 g, gehalveerd	12–14 min	Varoma	
Rabarber	300–450 g, in stukjes van 1,5–2 cm	8–18 min	Kookmandje	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stoomtijd hangt af van het soort en de rijpheid van de rabarber.</li> <li>• Om compote te maken, voegt u 400 g rabarber met 80 g suiker toe aan het kookmandje en laat zonder maatbeker (om overkoken te voorkomen) 13–18 minuten stomen. Stoom voor een dubbele hoeveelheid 17–20 minuten in de Varoma-schaal. Schep de gestoomde rabarber in een kom, schenk het kookvocht erbij en laat afkoelen.</li> </ul>
	500–800 g, in stukjes van 1,5–2 cm	12–22 min	Varoma	
Ananas	200–400 g, in driehoeken van 0,5 cm dik	10–15 min	Kookmandje	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stoomtijd hangt af van het soort en de rijpheid van de ananas.</li> <li>• Plaats voor een dubbele hoeveelheid de Varoma-tray en voeg nog 400 g toe.</li> </ul>
	500 g, in driehoeken van 0,5 cm dik	15–20 min	Varoma	
Bananen met chocoladekern	2 bananen	12 min	Varoma	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Snij de bovenkant van de banaan diep in en steek er 1–2 blokjes chocolade in.</li> </ul>
Papaja	1 kleine papaja, gehalveerd	10–15 min	Varoma	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plaats voor een dubbele hoeveelheid de Varoma-tray en voeg nog een gehalveerde papaja toe.</li> </ul>

# Vis en Zeevruchten Stomen

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Tijd	TM-onderdeel	Tips en Technieken																						
Visfilet (bijv. zalm, baars, zeebaars, koningsvis, snapper)	2 – 3 stuks, à 150 g, 2 – 2,5 cm dik	<b>12 – 18 min</b>	Varoma-schaal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verhoog de stoomtijd met 5 minuten voor diepvriesvis</li> <li>• Leg bij 5 stukken vis 2 stukken in de Varoma-schaal en 3 stukken op de Varoma-tray.</li> </ul>																						
	5 – 6 stuks, à 150 g, 2 – 2,5 cm dik		Varoma-schaal en Varoma-tray		Mosselen, in de schelp	500 g	<b>15 min</b>	Varoma-schaal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leg mosselen in de Varoma-schaal. Wanneer het water de Varoma-temperatuur heeft bereikt, plaatst u de Varoma en begin met het koken van de mosselen.</li> </ul>	1000 g	<b>23 min</b>		Grote garnalen, ongepeld	400 g grote garnalen (à 40 g), ongepeld met kop	<b>9 – 11 min</b>	Kookmandje	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zorg dat de garnalen roze en volledig gaar zijn voordat u ze uit het kookmandje haalt.</li> <li>• Verhoog de stoomtijd met 2 minuten voor diepvriesgarnalen.</li> </ul>	500 g grote garnalen (à 40 g), ongepeld met kop	<b>11 – 16 min</b>	Varoma-schaal	Hele vis (bijv. forel, dorade, zeebaars, baars, zeebrasem, snapper)	2 (à 440 g)	<b>15 – 17 min</b>	Varoma tray		4 (à 440 g)
Mosselen, in de schelp	500 g	<b>15 min</b>	Varoma-schaal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leg mosselen in de Varoma-schaal. Wanneer het water de Varoma-temperatuur heeft bereikt, plaatst u de Varoma en begin met het koken van de mosselen.</li> </ul>																						
	1000 g	<b>23 min</b>			Grote garnalen, ongepeld	400 g grote garnalen (à 40 g), ongepeld met kop	<b>9 – 11 min</b>	Kookmandje	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zorg dat de garnalen roze en volledig gaar zijn voordat u ze uit het kookmandje haalt.</li> <li>• Verhoog de stoomtijd met 2 minuten voor diepvriesgarnalen.</li> </ul>	500 g grote garnalen (à 40 g), ongepeld met kop	<b>11 – 16 min</b>	Varoma-schaal	Hele vis (bijv. forel, dorade, zeebaars, baars, zeebrasem, snapper)	2 (à 440 g)	<b>15 – 17 min</b>	Varoma tray		4 (à 440 g)	<b>17 – 20 min</b>	2 in Varoma-schaal en 2 op Varoma-tray						
Grote garnalen, ongepeld	400 g grote garnalen (à 40 g), ongepeld met kop	<b>9 – 11 min</b>	Kookmandje	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zorg dat de garnalen roze en volledig gaar zijn voordat u ze uit het kookmandje haalt.</li> <li>• Verhoog de stoomtijd met 2 minuten voor diepvriesgarnalen.</li> </ul>																						
	500 g grote garnalen (à 40 g), ongepeld met kop	<b>11 – 16 min</b>	Varoma-schaal		Hele vis (bijv. forel, dorade, zeebaars, baars, zeebrasem, snapper)	2 (à 440 g)	<b>15 – 17 min</b>	Varoma tray		4 (à 440 g)	<b>17 – 20 min</b>	2 in Varoma-schaal en 2 op Varoma-tray														
Hele vis (bijv. forel, dorade, zeebaars, baars, zeebrasem, snapper)	2 (à 440 g)	<b>15 – 17 min</b>	Varoma tray																							
	4 (à 440 g)	<b>17 – 20 min</b>	2 in Varoma-schaal en 2 op Varoma-tray																							



# Vlees

## Stomen

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Tijd	TM-onderdeel	Tips en Technieken
Gehaktballen	500 g, ter grootte van een abrikoos	24 – 27 min	Varoma-schaal	
	1100 g, ter grootte van een abrikoos		500 in Varoma-schaal en 600 op Varoma-tray	
Kipfilet	3 stuks (ca. 500 g)	25 min	Varoma-schaal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zorg ervoor dat een paar gaatjes vrij blijven zodat de stoom kan circuleren.</li> <li>• Leg grotere stukken in de Varoma-schaal, kleinere op de Varoma-tray.</li> <li>• Deze tijd is voor een doorbakken resultaat.</li> </ul>
	6 stuks (ca. 800 g)		2 in Varoma-schaal en 4 op Varoma-tray	
Kalkoenschnitzel	3 stuks (ca. 600 g)	15 – 25 min	1 in Varoma-schaal en 2 op Varoma-tray	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zorg ervoor dat een paar gaatjes vrij blijven zodat de stoom kan circuleren.</li> <li>• Leg grotere stukken in de Varoma-schaal, kleinere op de Varoma-tray.</li> <li>• Deze tijd is voor een doorbakken resultaat.</li> </ul>
Frankfurter worstjes	6 stuks	10 – 15 min	Varoma-schaal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tijd hangt af van de dikte van de worstjes.</li> </ul>
	12 – 14 stuks		6 in Varoma-schaal en 6 – 8 op Varoma-tray	
Varkenshaas	500 g, gehalveerd	25 min	Varoma-schaal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zorg ervoor dat een paar gaatjes vrij blijven zodat de stoom kan circuleren.</li> <li>• Leg grotere stukken in de Varoma-schaal, kleinere op de Varoma-tray.</li> <li>• Deze tijd is voor een doorbakken resultaat.</li> </ul>
	1500 g, gehalveerd	30 min	500 g (gehalveerd) in Varoma-schaal en 1000 g (gehalveerd) op Varoma-tray	
Ossenhaas	500 g (1 stuk)	12 – 30 min	Varoma-schaal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas de stoomtijd aan gewenste garing aan (langer voor doorbakken).</li> <li>• Voor een heerlijk bruin korstje, schroei het vlees na het stomen in een heel hete koekenpan met antiaanbaklaag snel dicht en laat ca. 10 minuten gewikkeld in aluminiumfolie rusten.</li> </ul>