



Gerookt spekt

Ingrediënten

- Vers, vast buikspek
- Evlier Artisal #1
- Evlier Natural smoked colour
- Nitrietpekelzout (NPZ)

Gebruik

Meng 1 kg NPZ met 650 g Evlier Artisal #1
Gebruik van dit mengsel 50 g per kg buikspek.

tip

- Evlier Natural smoked colour bezorgt vlees een mooie rooksmak en -kleur. Wenst u deze intenser? Wrijf het buikspek dan na 12 uur opnieuw in om het vervolgens 48 uur te laten drogen.
- Drogen geeft het beste resultaat in de koelere maanden. In de zomermaanden droogt u het vlees bij voorkeur in de koeling, onbedekt en met voldoende tussenruimte voor luchtcirculatie. Hoe langer het buikspek droogt, hoe beter de kwaliteit en bewaring.

Bereiding

Het buikspek mooi uitbenen, kantsnijden en inwrijven met het mengsel (50 g/kg vlees) van NPZ en **Evlier Artisal #1**. Vacumeer het vlees en laat het 2 weken doorzouten in de koeling op 2 tot 4 °C.

Haal het na 2 weken uit de vacuümzak en spoel het goed af onder koud, stromend water. Laat het vervolgens nog een half uur ontzouten in koud water.

Er zijn nu twee manieren om het buikspek te roken:

1. Roken met **Evlier Natural smoked colour**

Haal het buikspek uit het water, dep het droog en wrijf het in met **Evlier Natural smoked colour**. Laat het 48 uur drogen in een kookkast of in een geventileerde, droge ruimte met een temperatuur tussen de 17 en 22 °C. Laat het vlees daarna een nacht rusten in de koeling, onbedekt en met voldoende tussenruimte. Het buikspek is nu klaar om vacuüm te verpakken en te bewaren op 2 tot 4 °C.

2. Klassiek koud roken

Haal het buikspek uit het water en laat het 48 uur drogen in een geventileerde, droge ruimte met een temperatuur tussen de 17 en 22 °C. Rook het vlees koud tot de gewenste kleur en smaak. Laat het daarna een nacht rusten in de koeling, onbedekt en met voldoende tussenruimte. Het buikspek is nu klaar om vacuüm te verpakken en te bewaren op 2 tot 4 °C.