



Gerookte bacon

Samenstelling

- Varkensrug zonder heup en spiering
- Evlier Artisal #1
- Nitrietpekelzout (NPZ)

Gebruik

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

tip

- 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.

Bereiding

De varkensrug mooi uitbenen, kantsnijden en inwrijven met het mengsel (50 g/kg vlees) van NPZ en **Evlier Artisal #1**. Vacumeer het vlees en laat het 4 weken doorzouten in de koeling op 2 tot 4 °C. Draai de varkensrug elke week om voor een goede zoutverdeling. Haal hem na 4 weken uit de vacuümzak en spoel hem goed af onder koud, stromend water. Laat hem vervolgens nog een uur ontzouten in een ruime hoeveelheid koud water.

Klassiek koud roken

Haal de varkensrug uit het water en laat hem 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. De gerookte bacon is nu klaar om vacuüm te verpakken en te bewaren op 2 tot 4 °C.