



# ZOUTERIJ IN VACUÛMZAK MET SAUPAL

## Voordelen:

- Prachtige blijvende kleur
- Fijne smaak
- Weinig of geen zoutmaak (ontzouten is overbodig)
- Het gewichtsverlies is onbeduidend
- De benodigde ruimte is maar zo groot als het volume van het te zouten vlees
- Het vlees mag echter zonder bezwaar langer in de zak blijven indien het nog niet voor onmiddellijke verkoop bestemd is.

## Samenstelling:

- 1,0 kg nitrietpekelzout
- 0,6 kg keukenzout
- 0,4 kg Saupal

RAUWE ZOUTERIJ	Gebruik Samenstelling	Zouttijd & Werkwijze
<b>Gerookt Spek</b>	50 g/kg vlees	1 week
<b>Bacon</b>	50 g/kg vlees	2 weken
<b>Filet d'Ardenne</b> Bovenbil van Varkensham	60 g /kg vlees	2 weken Daarna afspoelen en licht bestrooien met 'Mengeling Vier Kruiden', drogen en roken.
<b>Coppa</b> Uitgebeende spiering	50 g/kg vlees	2 weken Daarna afspoelen en droogdeppen. Om de 2 cm strak aanbinden met vlastouw. Licht bestrooien met 'Mengeling Vier Kruiden'. Terug 1 week in vacuÛmzak steken samen met 100g witte wijn. Daarna uit zak halen (lichtjes inwrijven met gezouten smout) en gedurende 8 weken laten drogen in een licht geventileerde plaats.
<b>Gerookte Ham (Cobourg)</b> Ham zonder schenkel en noot	50 g/kg vlees	2 weken Daarna afspoelen en terug vacuÛmtrekken met 20 g keukenzout per kg vlees. Na 4 weken de ham afspoelen, in vorm persen of opbinden, drogen en roken.
<b>Runderrookvlees</b> Opgebonden zijstukje van platte bil.	50 g/kg vlees	2 weken Daarna afspoelen, drogen en roken.

**Gekookte zouterij + enkele tips: zie keerzijde**

<b>GEKOOKTE ZOUTERIJ</b>	Gebruik Samenstelling	Zouttijd & Werkwijze
<b>Ovenspek</b> (Buikspek ontdoen van been, kraakbeen en zwoerd, daarna kantsnijden)	15 g/kg vlees	1 week Hierna afspoelen. De vetrand bestrooien met 'Larmix' en 1 uur bakken op 110°C.
<b>Spaans Spek</b> (Buikspek ontdoen van been, kraakbeen en zwoerd, daarna kantsnijden)	15 g/kg vlees + 15 g/kg 'Mengeling Chorizo'	1 week Hierna afspoelen en de vetkant lichtjes bestrooien met 'Mengeling Chorizo'. Daarna 1 uur bakken op 110°C of 4 uur vacuümkoeken op 70°C. Direct afkoelen. In repen snijden. Zeer licht bestrooien met 'Mengeling Chorizo'. Ideaal om af te bakken in de pan of op de barbecue.
<b>Mosterdrollade</b> (Buikspek ontdoen van been, kraakbeen en zwoerd, daarna kantsnijden)	50 g/kg vlees	1 week Hierna afspoelen en droogdeppen met de vetkant langs onder. Daarna 8 gelatineblaadjes laten weken in koud water. 100g sterke mosterd opwarmen, van het vuur nemen en de uitgeknepen gelatineblaadjes erin mengen. De mosterd in het midden van het spek verdelen, oprollen en opbinden. Dan de rollade royaal bestrooien met 'Mengeling voor Schaschlik'. In alu-folie wikkelen en 5u in de oven bakken op 90°C.
<b>Chorizorollade</b> (Buikspek ontdoen van been, kraakbeen en zwoerd, daarna kantsnijden)	50 g/kg vlees + 15 g/kg 'Mengeling Chorizo'	1 week Zelfde bewerking als mosterdrollade, doch de mosterd wordt vervangen door 100g peperoni tapenade. In de plaats van 'Mengeling voor Schaschlik' wordt nu 'Mengeling Chorizo' gestrooid.

## Tips:

- Indien men over een rookkast beschikt kan men '**Rookpoeder**' op het zaagsel strooien, dit komt de smaak ten goede. Rookpoeder is uitsluitend samengesteld uit gebroken jeneverbessen en aromatische kruiden.
- Indien men niet over een rookkast beschikt kan men een half dopje '**Natuurlijk Rookarama**' per vacuümzak toevoegen bij de te zouten stukken die een rooksmak vereisen.
- Optimale doorzouting en -kleuring wordt bekomen in frigo boven 4°C.
- Indien uw frigo tussen 1°C en 4°C werkt, verlengt men de zouttijd met de helft en is het wenselijk de luchtdicht verpakte gezouten stukken in een gesloten bak op elkaar te leggen zodat de koude stroom van de ventilator geen invloed heeft. Af en toe draaien.