

# Gerookte bacon



## Ingrediënten

Varkensrug zonder heup en spiering

**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 varkensrug.

## 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 2 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.

### Er zijn nu twee manieren om de varkensrug te roken:

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

Haal de varkensrug uit het water, dep hem droog en wrijf hem in met **Evlier Natural smoked colour**. Laat hem 48 uur drogen in een kookkast of in een geventileerde, droge ruimte met een temperatuur tussen de 17 en 22 °C.

Laat de varkensrug daarna een nacht rusten in de koeling, onbedekt en met voldoende tussenruimte. Het vlees is nu klaar om vacuüm te verpakken en te bewaren op 2 tot 4 °C.

#### 2. 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.



**Evlier Natural smoked colour** bezorgt vlees een mooie rookmaak en -kleur. Wenst u deze intenser? Wrijf de varkensrug dan na 12 uur opnieuw in om hem 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.