

Nootham



Ingrediënten

Varkensnootje

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 varkensnootje.

Bereiding

Bind het varkensnootje op of duw het in een vleesnetje en wrijf het in 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 nootham 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 het vlees tenslotte nog een half uur ontzouten in koud water.

Er zijn nu twee manieren om het varkensnootje te roken:

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

Haal het varkensnootje uit het water en laat het 2 dagen drogen in een droge, geventileerde ruimte van 15 °C. Wrijf het vlees daarna in met **Evlier Natural smoked colour** en laat het 9 uur drogen in een kookkast of steamer op 25 °C. Laat het tenslotte nog 2 dagen nadrogen in een koele, droge ruimte van 15 °C. De nootham is vervolgens klaar om vacuüm te verpakken en te bewaren op 2 tot 4 °C.

2. Klassiek koud roken

Haal het varkensnootje uit het water en laat het enkele dagen drogen in een droge, geventileerde ruimte van 15 °C. Laat het daarna 9 uur drogen in een kookkast of steamer op 25 °C. Rook het vlees koud tot het een mooie rookkleur heeft. Laat het tenslotte nog 2 dagen nadrogen in een koele, droge ruimte van 15 °C. De nootham is vervolgens klaar om vacuüm te verpakken en te bewaren op 2 tot 4 °C.



Evlier Natural smoked colour bezorgt vlees een mooie rooksmak en -kleur. Wenst u deze intenser? Wrijf het varkensnootje dan na 12 uur opnieuw in om het vervolgens 48 uur te laten drogen.



Nootham heeft een zachte structuur, snij de ham daarom bij voorkeur iets dikker op de snijmachine.