

Filet d'Ardenne



Ingrediënten

Varkensbovenbil

Evlier Artisal #1

Evlier Natural smoked colour

Evlier Lookpoeder

Nitrietpekelzout (NPZ)

Gebruik

Meng 1 kg NPZ met 650 g **Evlier** Artisal #1.

Gebruik van dit mengsel 50 g per kg Varkensbovenbil.

Bereiding

Been de varkensbovenbil mooi uit en wrijf hem in met het mengsel (50 g/kg vlees) van NPZ en **Evlier Artisal #1** waaraan u 1 g **Evlier Lookpoeder** per kg vlees hebt toegevoegd. Vacumeer het vlees en laat het 4 weken doorzouten in de koeling op 2 tot 4 °C. Draai de varkensbovenbil elke week om voor een goede zoutverdeling.

Haal het vlees na 4 weken uit de vacuümzak en spoel het goed af onder koud, stromend water. Laat het vervolgens nog een half uur ontzouten in vers koud water.

Er zijn nu twee manieren om de varkensbovenbil te roken:

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

Haal de varkensbovenbil uit het water, dep hem af wrijf hem in met **Evlier Natural smoked colour**. Laat het vlees daarna enkele dagen drogen in een droge, geventileerde ruimte van 15 °C. Wrijf de varkensbovenbil na enkele dagen nogmaals in met **Evlier Natural smoked colour** en laat hem opnieuw drogen in een kookkast of steamer op een temperatuur van 30 tot 35 °C. Laat het vlees tenslotte nog 2 dagen nadrogen in een koele, droge ruimte van 15 °C. De filet d'Ardenne is vervolgens klaar om vacuüm te verpakken en te bewaren op 2 tot 4 °C.

2. Klassiek koud roken

Haal de varkensbovenbil uit het water en laat hem enkele dagen drogen in een droge, geventileerde ruimte van 15 °C.

Laat het vlees daarna 9 uur drogen in een kookkast of steamer op 30 tot 35 °C. Rook de filet koud tot hij een mooie rookkleur heeft. Laat hem tenslotte nog 2 dagen nadrogen in een koele, droge ruimte van 15 °C. De filet d'Ardenne is vervolgens klaar om vacuüm te verpakken en te bewaren op 2 tot 4 °C.



Maak de filet d'Ardenne met of zonder het bovenstuk van de bovenbil. Indien u het bovenstuk verwijdert, bind dan enkele touwen rond het vlees om een mooie vorm te behouden.

