

Peperbacon



Ingrediënten

Varkensrug zonder heup en spiering

Evlier Artisal verde

Evlier Natural smoked colour

Evlier Zwarte peper C

Nitrietpekelzout (NPZ)

Gebruik

Meng 1 kg NPZ met 1,750 kg **Evlier** Artisal verde.

Gebruik van dit mengsel 55 g per kg varkensrug.

Bereiding

De varkensrug zorgvuldig uitbenen, kantsnijden en inwrijven met het mengsel (55 g/kg vlees) van NPZ en **Evlier Artisal verde**. 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 het vlees na 4 weken uit de vacuümzak en laat het maximum een uur ontzouten in een ruime hoeveelheid vers koud water. Behandel het voorzichtig zodat de kruidenmengeling aan het vlees blijft kleven.

Haal de varkensrug uit het water, bestrijk hem lichtjes met **Evlier Natural smoked colour** en bestrooi lichtjes met **Evlier Zwarte peper C**. Laat hem daarna 12 uur drogen op een rooster in een koele, geventileerde ruimte van 15 °C.

Vervolgens mag de varkensrug nog 10 uur rijpen in een kookkast of steamer op een temperatuur van 30 tot 35 °C. Zo krijgt het vlees een sublieme smaak en hecht de peper zich aan het vlees.

Tenslotte mag het nog 24 uur nadrogen op een rooster in de koeling op 2 tot 4 °C. De peperbacon is nu klaar om vacuüm te verpakken en te bewaren op 2 tot 4 °C.

Zouterij rauw

- ! Been het vlees uit met een minimum aan inkepingen. Dit oogt mooier en vermindert de kans op schadelijke bacteriën.
- ! Ontzout de varkensrug niet langer dan een uur, zo behoudt het vlees zijn subtiele smaak en blijven de enzymen van **Evlier Artisal verde** werkzaam.