

Zolderspek



Ingrediënten

Buikspek

Evlier Artisal verde

Evlier Natural smoked colour

Nitrietpekelzout (NPZ)

Gebruik

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

Gebruik van dit mengsel 55 g per kg buikspek.

Bereiding

Het buikspek zorgvuldig uitbenen, kantsnijden en inwrijven met het mengsel (55 g/kg vlees) van NPZ en **Evlier Artisal verde**.

Vacumeer het vlees en laat het 2 weken doorzouten in de koeling op 2 tot 4 °C.

Haal het na 2 weken uit de vacuümzak en laat het maximum 30 minuten ontzouten in een ruime hoeveelheid vers koud water. Behandel het spek voorzichtig zodat de kruidenmengeling er aan blijft kleven.

Leg het buikspek 12 uur op een rooster in een koele geventileerde ruimte van 15 °C. Bestrijk het om de 2 uur met **Evlier Natural smoked colour** tot het spek een donkerbruine, bijna zwarte kleur heeft.

Droog het vervolgens 4 uur op 25 °C in de steamer of de kookkast. Laat het daarna een week nadrogen op een rooster in de koeling en vacumeer het.

- ! Been het vlees uit met een minimum aan inkepingen. Dit oogt mooier en vermindert de kans op schadelijke bacteriën.
- ! Ontzout het spek niet langer dan 30 minuten, zo behoudt het zijn subtiele smaak en blijven de enzymen van **Evlier Artisal verde** werkzaam.

Zouterij rauw