

Pancetta



Italiaanse smaakmaker

Ingrediënten

Vast buikspek

Evlier Artisal verde

Evlier Natuurvlies

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 mooi uitbenen, kantsnijden (zonder zwaard), ontdoen van losse stukje vlees en inwrijven met het mengsel (55 g/kg) van NPZ en **Evlier Artisal verde**.

Vacumeer het vlees en laat het 2 weken doorzouten in de koeling op 2 tot 4 °C. Draai het tijdens deze periode een maal om voor een goede zoutverdeling.

Haal het vlees na 2 weken uit de vacuümzak, spoel het af en dep het af.

Vouw het **Evlier Natuurvlies** open op de werktafel. Rol het buikspek op en leg het op het natuurvlies. Vouw het natuurvlies toe en bind het geheel om de centimeter strak op.

Hang de pancetta op in een licht geventileerde ruimte van 12 °C tot 14 °C met een luchtvochtigheid van 70 %. Of droog de pancetta in de koeling met een doek erover.

Na een bepaalde droogtijd zullen de touwtjes lossier zitten. Verwijder ze en bind de pancetta opnieuw strak op.

De pancetta is klaar voor gebruik na minstens 1 maand drogen en kan tot 3 maanden drogen.

Hang de pancetta op in de winkel of vacumeer hem en bewaar hem in de koeling op 2 tot 4 °C.

Zouterij rauw