

Carpaccio Artisal pepe



Italiaanse klassieker

Ingrediënten

Zijkant van de platte bil van een rund

Evlier Artisal pepe

Nitrietpekelzout (NPZ)

Gebruik

Meng 1 kg NPZ met 2 kg **Evlier** Artisal pepe.

Gebruik van dit mengsel 60 g per kg zijkant van de platte bil.

Bereiding

Snij de zijkant van de platte bil lichtjes rond en wrijf hem in met het mengsel (60 g/kg vlees) van NPZ en **Evlier Artisal pepe**.

Vacumeer de zijkant van de platte bil en laat hem 3 tot 4 weken rijpen in de koeling op een temperatuur van 2 tot 4 °C.

Draai hem elke week om voor een goede zoutverdeling.

Haal het vlees na 3 tot 4 weken uit de vacuümzak en spoel het af onder stromend water. Dep het droog, verpak het vacuüm en bewaar het in de koeling op 2 tot 4 °C.

Bewaar de Carpaccio Artisal pepe steeds vacuüm na het snijden, zo blijft de mooie rode kleur behouden. De carpaccio is twee weken houdbaar.



Snij de carpaccio op een scherpe snijmachine, besprenkel met wat olijfolie, schilfers Parmezaanse kaas en enkele druppels citroen. Door de volle smaak hoeft deze Carpaccio Artisal Pepe geen peper of zout. Smakelijk!

Zouterij rauw