

Gedroogde entrecote



Ingrediënten

Dooraderde zesrib

Evlier Artisal pepe

Evlier Natuurvlies

Nitrietpekelzout (NPZ)

Gebruik

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

Gebruik van dit mengsel 60 g per kg zesrib.

Bereiding

Ontbeen de zesrib en snij er de loshangende stukjes vlees af zodat u een mooi stuk overhoudt.

Wrijf het vlees in met het mengsel (60 g/kg) van NPZ en **Evlier Artisal pepe** en leg het op een **Evlier Natuurvlies**. Plooi het **Evlier Natuurvlies** rond de zesrib, bind het geheel op met een touw en vacumeer het. Laat de zesrib, afhankelijk van de dikte, 4 tot 6 weken rijpen in de koeling op 2 tot 4 °C. Draai hem elke week om voor een goede zoutverdeling.

Haal het vlees na 4 tot 6 weken uit de vacuümzak en spoel het af onder stromend water. Leg het op een rooster en laat het 1 week drogen in de koeling op 2 tot 4 °C.

Verpak de zesrib na 1 week opnieuw vacuüm en bewaar hem nog een week in de koeling op 2 tot 4 °C. Zo krijgt het vlees nog meer smaak en kleur. Daarna is de gedroogde entrecote klaar voor verkoop.



Voor de creatie van deze delicatessa kunt u ook gerijpt vlees gebruiken (7 weken).

In plaats van de zesrib 1 week te drogen, droogt u hem 24 uur in de koeling op 2 tot 4 °C.



De gedroogde entrecote kan ook lichtjes gerookt worden.

Zouterij rauw