



Casselerrib

Met een natuurlijke gerookte smaak.

Samenstelling:

- Carré gebrad zonder filestuk (deels uitgebeend, alleen opgekuiste rib beentjes aan het gebrad laten) 600 g
- Jambon Supérieur 5 l
- Water 5 l
- Cognac 450 g
- Nitriet pekelzout 450 g

Hulpgrondstoffen van Evlier:

- Jambon Supérieur 600 g
- Nitriet pekelzout 450 g

Pekelsamenstelling:

5 l water eerst mengen met 600 g **Jambon Supérieur Evlier** en dopje cognac. Vervolgens 600 g Nitriet Pekelzout toevoegen en volledig laten oplossen in pekel.

Werkwijze:

Gelijkmatig 15-20% het vlees injecteren met de pekel.

3 dagen laten doorkleuren in frigo, inwrijven met **natural smoked Colour Evlier of** drogen en roken. Vacumeren (been verpakken) en 4 uur vacuüm koken op 68°C. Daarna koelen op 2-4°C.