



Parmezaans buikspek

Met Marinade Parmasan

Samenstelling:

- Ontbeend Buikspek 1 kg

Kruiden en hulpgrondstoffen:

- Artisal#1 (650 gr met 1 kg NPZ mengen) en daarvan 20 gr per kg vlees 20 g
- Toscaanse kruiden (5 g/kg) 5 g
- Marinade Parmasan

Omschrijving:

Het buikspek zorgvuldig uitbenen, kant snijden en inwrijven met 20 g van mengeling **Artisal#1** per kg buikspek (1 kg NPZ en 650 g Artisal#1) en 5g **Toscaanse Kruiden**.

Vacumeren en 72 uur laten doorkleuren.

24 uur vacuumkoken op 65 °C.

Snel laten afkoelen.

In sneden van kleine cm snijden en bestrijken met **Marinade Parmesan**.

Topper op bbq, heerlijk in de pan!