

BUIKSPEK GEROOKT

Ingrediënten

varkensbuik, ontbeend, ontzwoerd en kantgesneden

Kruiden en hulpstoffen per kg massa

10 g	POKEL POK RTN #102488	Van Hees
0,5 g	ROH PEKELSAFE #107538	Van Hees
25 g	nitrietpekelzout	

Werkwijze

- Het vlees eerst 24u invriezen en daarna in de koeling laten ontdooien. Alle sap weggieten.
- Met alle hulpstoffen een zoutmengsel samenstellen, het spek hiermee inwrijven en vacuüm trekken.
- Na 5 à 7 dagen is het spek doorzouten (afhankelijk van de dikte).
- Het spek met lauw water afwassen.
- Het spek gedurende 15 uur drogen bij een temperatuur van 40°C. Daarna is het direct snijdbaar.
of
- Het spek gedurende 15 uur drogen bij een temperatuur van 30°C en daarna narijpen op 18°C met 75 % vocht tot gewenste stevigheid bereikt is.
- Naar wens roken bij 32°C.