



TOSCAANS OVENSPEK

Werkwijze:

- het buikspek ontdoen van been en zwoerd
- inwrijven met 20g/kg van volgende mengeling:
 - o 1kg genitrieteerd zout
 - o 30g **Pekelkruiden F.**
 - o 200g **Saupal**
- vacuümtrekken en 1 week in de frigo plaatsen om op kleur te laten komen
- daarna bestrooien met **Larmix**
- 4 uur vacuümstomen op 70°C.
- voor toonbankverkoop: ½ uur bakken op 120°C.



Heerlijk op de Grill



Heerlijk in een Salade