



Kruiden bacon

Samenstelling:

- Carré gebrad (uitgebeend, en opgekuist)
- Water
- Cognac

600 g
1 dopje

Hulpgrondstoffen van Evlier:

- Jambon Supérieur
- Nitriet pekelzout
- Kruidenmat

600 g
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 15á20% het vlees injecteren met de pekel.

3 dagen laten doorkleuren in frigo.
Gepekeld Carre in kruidenmat wikkelen.
Vacumeren en 4 uur vacuüm koken op 68°C.
Daarna koelen op 2-4°C.

TIP:

Geschikt voor warm of koud.
Ideaal voor de BBQ!