



Jambon superieur

Complete pekelmix voor het maken van een zeer smaakvolle huisbereide kookham.

Grondstof:

- Hesp zonder de schenkel en nootstuk.
- Been, dikste pezen en vet verwijderen (niet insnijden)

Pekelsamenstelling:

- 5 l water eerst mengen met 600 g **Jambon Superieur Evlier** en dopje cognac Vervolgens 600 g NPZ toevoegen en volledig laten oplossen in pek

Werkwijze:

Gelijkmatig 15 tot 20% het vlees injecteren met de pek.

Plaats een touw rond de ham in het midden en trek deze toe, doe hetzelfde links en rechts van het touw. Deze werkwijze is gemakkelijk en oogt ambachtelijk.

De hammen 3 dagen laten doorkleuren in frigo. 2 tot 4°C. (indien de temperatuur lager is of 2°C. zal de ham zeer moeilijk doorkleuren).

Na 3 dagen de hammen lichtjes inwrijven met **natural smoked colour Evlier**, vacumeren en koken in kookketel of steamer op 72°C tot kern 68
Koelen op 2-4°C.