

Varmrøget bacon

Ingredienser:

- 1 stk. Brystflæsk uden ben og svær
- krydderier pr.kg.
- 13 g. alm. salt
- 13 g. nitrit salt
- 10 g. peber mix
- 5 g. brunfarin



Fremgangsmåde:

1. Kødet vejes og det regnes ud hvor meget krydderi der skal bruges. Det er en god ide at skrive det op på en lille lap papir, så er det nemmere når man står med vægten.
2. Krydderier vejes af i en lille skål, brystflæsk kommer i en vakuumpose, og skålen med krydderier tømmes ned i vakuumposen. Posen masseres så alle krydderier fordeles ud over kødet. Så skal den vakuumpakkes og kommer derefter i køleskabet i ca. 10 døgn.
3. Når kødet er saltet, tages kødet ud af posen og skyldes i koldt vand.
4. Tør det helt tørt i et rent viskestykke og hæng det derefter i røgeovnen.
5. Baconen skal røges i ca. 1-1,5 time ved 60° til 70° gerne med røg fra starten. Når kødet begynder at tage farve, er det klar.

