

BRESAOLA– TUBLIN POSE

Opskriftnr.:

59-0004

Råvarer:

Kg		Varenummer
10,000	Okseinderlår	
0,700	Rødvin	
0,200	Kogesalt	2006
0,120	Nitritsalt	2007
0,080	Rosmarin, skåret	5087
0,080	Timian, skåret	5102
0,040	Hvidløg granuleret G1	5513
0,010	Ascorbinsyre E300	2120-1
0,010	Druesukker dextrose	1020-1
<u>0,250</u>	Helalac-pur surhedsregulerende middel 111791	
	Tublin 5 –Dry age Bag	Kryta
10,780	Total	

Arbejdsgang:

Okseinderlårerne tilskæres i baner som roastbeef.

Alt salt, Ascorbinsyre, druesukker blandes og gnides godt ind i kødet. Tilsæt Helalac-pur og rødvin som ligeledes gnides ind i kødet.

Har du mulighed for at komme kødet i en tumbler, tumbles der ca. 30 min. Til Helalac-pur er arbejdet godt ind i kødet.

Rosmarin, timian og hvidløg blandes og fordeles godt rundt på kødet.

Saltning:

Kødet saltes i vacuumpose i ca. 10 dage, hvor det vendes flere gange under forløbet.

Behandling/modning:

Kødet tages ud af vacuumposen og lægges til afdrypning 1-2 timer gerne på riste.

Kødet vacuumpakkes igen i Tublin 5 poser og lægges til modning på køl. Vær opmærksom på smeltepunktet på tublinposerne. Prøve hvor meget varme de skal ha foruden af posen, for ikke at ødelægge dem.

Kødet modnes til et svind på 25-35% i ca. 9-11 uger.

Røgning:

Kødet pakkes ud, tørres og koldryges samme dag i minimum 30-60 min. Efter smag for at hæmme skimmeldannelse.

Eftermodning:

Kødet kan eftermodnes efter smag.