

# BRESAOLA– TUBLIN POSE

## Opskriftnr.:

59-0004

## Råvarer:

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

## Arbejdsgang:

Skinkeyderlårerne tilskæres.

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 hævme skimmeldannelse.

## Eftermodning:

Kødet kan eftermodnes efter smag.