

# TUISGEMAAKTE BACON (SPEK)

# GEROOKTE



*By Food lovers recipes*

## TUISGEMAAKTE GEROOKTE BACON(SPEK)

Ek vryf die pork belly in met 70 g sout en 70 g bruin suiker (per kilogram vleis) en sit in 'n ziplock sakkie.

Ek gooi ook maple stroop by maar dis opsioneel. Sit dit in die yskas vir 'n week.

Draai dit elke dag om. Die sout trek al die vog uit en die vleis is redelik hard na die week.

Was die sout goed af voor jy dit rook. Ek hang die vleis vir n dag in die yskas om 'n lagie te maak. (rook sit beter vas)

Sit die saagsels (so 2 hande vol) in water die aand voor jy hom rook. Dan rook jy hom vir so 3 ure.

Sit 30 webber kole in die Webber aan een kant met hout saagsels bo-op.

Steek so 5 of 6 kole aan en as hulle mooi aan die gang is sit jy hulle bo-op die saagsels.

Sit die varkie ver van die kole af. Kontroleer die hitte om nie meer as 130 grade C te word nie.

Beste temperatuur is 110 grade C

Hang af hoe groot jou varkie is, maar hy rook so 2 tot 3 ure.

Nie langer nie anders raak hy te droog. Dis regtig baie lekker.

Nou kan jy hom lekker dun sny en voila jy het heerlike bacon.

Resep en foto: Chris van Rensburg

NOTA: Silvia Van Eck – Chris los jy die velletjie (rind) op of haal jy hom af?

Chris van Rensburg – Ek haal hom af. Jy kan hom ook los. Dit kan gebruik word in sop of ander kosse om die rook smaak te kry.

Rina Kleinhans – Chris van Rensburg baie dankie vir jou foto en resep, net een vraag, nadat dit klaar gerook is, kan mens dit dadelik opsny en verpak soos bacon, en hoe maak jy dit gaar, asb help my net dat ek dit vir die beginners by die resep kan sit, ☐

Chris van Rensburg – Hi Rina. Plesier. Hy word gaar as jy hom rook. As hy af gekoel het kan jy hom sny en verpak. Verkieslik met n brood snyer of iets. Lekker as hy dun gesny is.