



Piri Piri oerhammetjes

Ingrediënten

- Varkenskuiten met spaakbeen
- Tandoori marinade Epos (651920)
- Colorozout Epos (651971)
- Piri-Piri saus Epos (201691)

Bereidingswijze

- Marineer de oerhammetjes met 100 gram Tandoori marinade en 10 gram Colorozout per kilo vlees.
- Vacumeer het geheel en laat het 24 uur per centimeter doorsnee marineren.
- Gaar de hammetjes daarna in een kookketel op 78 °C gedurende ongeveer 3 uur.
- Snijd de oerhammetjes in dunne plakjes, zoals bij de echte beenham bijvoorbeeld.
- Vermeng vervolgens 1 kilogram gesneden oerham met 200 gram Piri-Piri saus.

Variaties

- Leg in een braadsleetje het gegaarde oerhammetje en drapeer de Piri-Piri saus erover.
- Verwarm het geheel 20 minuten op 120 °C in een voorverwarmde oven. Lekker bij witte rijst.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014