



Tiroler Eisbein

Ingrediënten

- Varkenshiel (van de ham)
- 150 gram Verstegen vloeibaar spuitmiddel 650750.
- 100 gram Verstegen colorozout 650767.
- 1 liter Water.
- 2 gram Verstegen robruco 651325.
- Verstegen combisteamer mix 651459.

Bereidingswijze

- Varkenshiel dik beveesd met zwoerd ca 15% injecteren met pekkel bestaande uit water, vloeibaar spuitmiddel, colorozout en de robruco .
- Vacumeer en 48 uur pekelen.
- Kook de varkenshiel op 78°C gedurende 6 uur.
- Haal de varkenshiel uit het vacuüm en laat even aandrogen.
- Bestrooien met combisteamer Mix.
- Grill af op 175°C gedurende 10 minuten.

Bereidingsadvies:

Verwarm de Tiroler Eisbein in een voorverwarmde oven op 140°C.

Serveertip:

Lekker met Zuurkoolstampot en Verstegen Jus kant & klaar.

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