WINEBIZZ
Excellent Wines

Krokant Geroosterd varkensvlees

Bertholets GSM

INGREDIËNTEN

- Varkensvlees met ingesneden huid, ⅜ kg
- Grof zout, ½ tl
- Water, ⅛ L

BEREIDING

Om krokant gebraden varkensvlees krokant te maken, is het belangrijk om de huid helemaal in te snijden met intervallen van ½ cm - maar pas op dat je niet in het vlees zelf snijdt. Als je in het vlees snijdt, kunnen de vleessappen door de huid sijpelen, waardoor het moeilijker wordt om het knapperig te krijgen.

Bereken 1 theelepel grof zout per kg vlees en wrijf het voorzichtig tussen de sneden. Leg vervolgens het varkensvlees met huid op een rooster in de braadslede, zodat de huid zo vlak mogelijk is. Gebruik verfrommelde aluminiumfolie of bijvoorbeeld een kleine aardappel om onder het gebraad te leggen zodat deze echt recht ligt.

Giet water in de braadslee en zet het varkensvlees in het midden van een koude oven. Zet de oven op 200°C (gewone oven) en rooster ongeveer 1½ uur – de braadtijd is langer als het een groot stuk vlees is. Sappig vlees kan worden bereikt door een vleesthermometer te gebruiken. Zorg ervoor dat de punt van de vleesthermometer in het midden van het gebraad zit.

Bewaak de kerntemperatuur. Wanneer deze 55°C bereikt, controleer dan of de huid krokant is. Als de huid krokant is, blijf dan roosteren tot de kerntemperatuur 65°C is. Als de huid nog niet krokant is, kun je de temperatuur verhogen tot 250-300 °C totdat de kerntemperatuur 65 °C bereikt. Om bruisend krokant te worden, moet de temperatuur worden verhoogd tot 225-250 °C.

Laat het krokant gebraden varkensvlees ongeveer 20 minuten onafgedekt rusten. Tijdens de rusttijd zal de temperatuur oplopen tot ongeveer 70°C. Het is volledig gaar op 70°C.