

De ervaringen van Anneke Ammerlaan met het Iberico varken

Anneke Ammerlaan is foodconsultant, gespecialiseerd in trends en uiteraard in alles wat met smaak heeft te maken. Bezoek ook haar website op www.ammerlaanfood.nl.

Anneke heeft ons een paar suggesties over het bereiden van Iberico vlees aan de hand gedaan die wij hier graag met u delen.

Haar ervaring met dit vlees is dat het snel te gaar wordt als je het op een hoge temperatuur laat staan. Ze raadt dan ook aan om het niet op het vuur te zetten maar in de oven te bereiden omdat dit makkelijker in de gaten te houden is.

Voor rib en de magere kant van het schouder raadt ze aan om de volgende bereidingswijze aan te houden voor het beste resultaat:

Zout het vlees en laat het enkele uren op kamertemperatuur liggen.

Braad vervolgens het vlees heel even rondom lichtbruin.

Steek de kerntemperatuurmeter in het midden van het vlees, zet het in de oven op iets minder dan 100 graden en laat het tot een graad of 52 komen.

Zet dan de oven uit en laat het vlees er nog een minuut of 20 in staan. Het gaart dan door tot 55 graden. Gaarder hoeft het echt niet te zijn.

Voor vetter vlees raadt ze een andere wijze aan, namelijk:

Kort aanbraden en kruiden, vocht en dergelijke toevoegen. Leg dan het deksel op de braadpan en zet het in de oven op een graad of 90-100 en laat het dan een paar uur staan.

Tijd is hierbij nauwelijks een probleem, zolang je het vocht maar in de gaten houdt.