

# Borrelhap van de jager

## Naegelholt van ree

### Bereiding

Meng de droge pekelen en leg het spierstuk hierin, het vlees moet rondom met de pekelen bedekt zijn. Zet onder druk, bijvoorbeeld met een kunststof plankje met een blik erop. Vervolgens 18 uur pekelen in de koeling (even plannen), vlees uit de pekelen halen, goed afspoelen met koud water en droogdeppen. Het spierstuk voelt nu lekker stevig aan, door de droge pekelen is er vocht aan het vlees onttrokken.

Rookoven (met een bak voor *koud* roken) opstoken en vuur tot smeulen brengen. Gebruik essen-, beuken- of berkenhout, daar heeft Vreeswijk de beste ervaringen mee. Pas als de temperatuur klopt en het vuur mooi smeult kan het vlees erin. Niet te vroeg, want dan heb je kans dat het vlees een roetsmaak krijgt of de smaak van aanmaakblokjes aanneemt. Na circa 8 uur roken zijn de spierstukken, of inmiddels hammetjes, klaar om gedroogd te worden.

Drogen kan enkele dagen op een geschikte plek: een droogkast, of een ruimte met enige trek en een temperatuur van max 15 graden, of ouderwets in een nog werkende schouw. Let wel op dat ongedierte of temperatuurschommelingen (vooral een te hoge temperatuur) niet je product bederven. Een kelder heeft weliswaar een vrij constante temperatuur, maar door de hoge luchtvochtigheid gaat je ham schimmelen.

Laat het vlees drie dagen drogen. Het moet stug en stevig aanvoelen. Check dit enkele malen per dag. Je voelt heel duidelijk of de stevigheid alleen aan de buitenkant of ook verder binnenin zit.

### Serveren

Dun gesneden plakjes naegelholt zijn heerlijk met een salade, of op gegild desembrood met een mierikswortelcrème of als onderdeel van een wildgarnituur.

(basisrecept - hoeveelheden aanpassen aan het gewicht van het spierstuk)

### INGREDIËNTEN

- 1 kilo spierstuk (kogelbiefstuk)
- 1 kilo grof zeezout
- 100 gram rietsuiker
- 2 laurierbladeren
- 10 kruidnagels
- 10 jeneverbessen
- 20 zwarte peperkorrels
- 3 knoflooktenen gekneusd
- Takje rozemarijn

