



www.marmelot.com

Vlees-rijp-zakken : de ideale manier om vlees thuis te laten rijpen.

Vers geslacht vlees hoort een tijdlang te rijpen om zijn optimale smaak te krijgen. Goede slagers hebben daarvoor een aparte koelruimte, een rijpingskamer. Vlees komt hier tot rust en enzymen in het vlees zorgen ervoor dat de structuur en de smaak verbetert.

Natuurlijk kost dit tijd en vergt een rijpingskamer een stevige investering. Veel slagers slaan de rijping dus maar over. Zeker in supermarkten wordt er vaak vlees verkocht dat minder dan een dag eerder geslacht is. Door zelf vlees te laten rijpen in uw koelkast kunt u de volledige smaak van vlees tot zijn recht laten komen.

Wat heeft u nodig:

- Een vacuum sealer.
- Marmelot vlees-rijp-zakken.
- Hoogwaardig vlees.

Hoe werkt het:

- Hygiëne is van het grootste belang. Was vooraf uw handen, het liefst met desinfecterende zeep. Zorg ervoor dat alles schotels, borden, bestek etc dat met het vlees in aanraking komt schoon is. Idealiter gedesinfecteerd met alkoholspray of vergelijkbaar desinfecterend product.
- Kies een mooi stuk vlees van 1-8 kg, bij voorkeur gemarmerd vlees. Rund en lam zijn zeer geschikt zoals ribeye, rosbief, kalfsvlees, entrecote, lamsbout, lamscarré of lamsrug. Laat eventuele vetranden eraan zitten, die helpen bij het rijpen en verminderen de korst van goed vlees die u na het rijpen moet wegsnijden. Het vlees moet niet al lang gerijpt hebben. Reken met een gewichtsverlies van 5 tot 10 procent per week door uitdroging en door het afsnijden van de uitgedroogde buitenlaag na het rijpen.
- Portioneer het vlees naar wens en zodat het goed in de zak past. Zorg ervoor dat het vleesoppervlak sappig is en met vleessappen bedekt, hierdoor ontstaat een goede binding met de vlees-rijp-zakken. Was het vlees zeker niet af en dep het niet droog. De sappen zijn nodig en bij het droogdeppen kunt u bacteriën op het vlees brengen.
- Draai de zakopening binnenste buiten, zodat er geen vleessappen op de sealrand terecht komen.



- Na het vullen van de zak, de rand terugplooien van de opening en indien nodig schoonmaken. Omdat de rijp-zak geen structuur heeft legt u een stukje meegeleverde strucinfo@nvabeheer.betuurfolie in de opening zodat lucht uit de zak gezogen kan worden. Als u een sealer met vacuumkamer (zak ligt volledig in de machine) is dit niet nodig. Vacuum verpak de zak zoals u gewend bent met uw vacuum sealer. Snij een eventueel uitstekend stuk van de structuurfolie af en leg voor de veiligheid een tweede sealnaad.
- Leg het vlees nu op een rooster op een koude plek in de koelkast. Kies een plek waar voldoende luchtcirculatie rondom het vlees is. Leg niets op of onder het vlees en leg het vlees niet op een schotel of direct op een glasplaat van de koelkast
- De temperatuur moet tussen +1 en +4 graden Celcius liggen.
- De eerste dagen ontstaat er een verbinding tussen de zak en het vlees. Laat het vlees rusten in deze periode en beweeg het niet. Na 3-4 dagen is er een binding en kan het vlees indien nodig verplaatst worden.
- We raden aan om met een rijpingstijd van 14 dagen te beginnen. Desgewenst kunt u later het vlees langer laten rijpen. Na 28 dagen is er nauwelijks nog smaakverandering in het vlees. Voor varkensvlees raden we een maximale rijpingsperiode van een week aan.
- Na het rijpen haalt u het vlees uit de zak. Het vlees is veel donkerder van kleur en heeft een harde korst gekregen. Deze korst is weliswaar eetbaar, maar wordt vaak afgesneden omdat ze hard en taai is. U kunt het vlees nu bereiden zoals u het normaal zou doen. Hou er rekening mee dat het vlees minder vocht dan normaal bevat. Gebruik daarom geen hoge temperaturen dat maakt het vlees taai. Dichtschrœien kan, maar daarna voorzichtig verder bereiden.
- Geniet van de volle vleessmaak die door het rijpen in het vlees is gekomen.

OPMERKING 1: Rijpen is geen conserveermethode of bereidingswijze. Na het rijpen heeft u nog steeds rauw vlees dat op de normale manier bereid moet worden.

OPMERKING 2: Na het rijpen moet het vlees niet onaangenaam ruiken. Als het vlees bedorven lijkt is er iets misgegaan met de hygiene bij het verpakken of voordat u het vlees kocht. Gebruik geen bedorven vlees.

OPMERKING 3: Marmelot vlees-rijp-zakken zijn geen gewone vacuumzakken, ze zijn van een materiaal dat lucht doorlaat maar geen bacterien. Deze zakken zijn niet geschikt voor langdurige opslag. "Gewone" vacuumzakken zijn niet geschikt om vlees in te laten rijpen.