



Roemenië

Pastramă de oaie

Pastrami van lamsvlees

lamsvlees van de achterbout of het zadel, in dunne plakjes van ongeveer 1 cm. dik

knoflook

tijm

witte wijn

grof (zee)zout

zwarte peper

evt. paprikapoeder

evt. chilipeper

Neem vers vlees van goede kwaliteit. Snij er het overtollige vet af. Neem een goed afsluitbare schaal of kom van geglazuurd aardewerk of glas. Daar leg je het vlees in, waarbij je ieder lapje bedekt met een laag grof gemalen zout. Zet het 15 tot 20 dagen weg op een koele plaats. Ten minste een maal per twee dagen keer je de lapjes vlees om.

Doordat het zout het vocht aan het vlees onttrekt ontstaat langzaam een dikke pekel. Na de 15 - 20 dagen haal je het vlees uit die pekel en leg je het een paar uur in schoon koud water om te ontzouten. Ververs het water af en toe. Om te zien of het vlees goed ontzout is snij je een lapje in. Het vlees moet overal dezelfde kleur hebben, ook in de dikste delen. Wanneer je de geur van het lamsvlees te sterk vind kun je het ontzouten in water waar je wat azijn door hebt gemengd, in de verhouding 1 deel azijn op 10 delen water.

Nu maken we een marinade van 1 dl. water, 1 dl. witte wijn, 10 fijngehakte teentjes knoflook, 5-6 eetlepels verse tijm, een snuf gemalen korianderzaadjes en 1 theelepel gemalen zwarte peper. Voor een mooie kleur kun je evt. wat paprikapoeder en chilipoeder toevoegen, maar nodig is dat niet. In dit vocht marineer je het vlees minstens 24 uur, in een afgesloten schaal in de koelkast. Keer het regelmatig om.

Haal het vlees uit de marinade en dep het droog. Laat het vlees drogen.

Pastrami wordt in Roemenië altijd kort gegrild of gebakken en opgediend met polenta, of verwerkt in andere gerechten, zoals stoof- of ovenschotels.

Dit tweede recept voor lamspastrami kost wat minder tijd. Dat komt omdat hierin het conserveermiddel natriumnitriet wordt gebruikt. Nadeel daarvan is dat het bij veelvuldig gebruik schadelijk is voor je gezondheid.

Het recept gaat zo:

Snij ook nu het vet zoveel mogelijk van het vlees, en snij het vlees in plakken. Maak een mengsel van 300 gr. zout en 3 gr. natriumnitriet*. Doe het vlees in een goed afsluitbare kom of schaal, verdeel het zoutmengsel over het vlees en sluit het af met een deksel. Laat het 5 tot 6 dagen staan op een koele plek. Draai iedere dag de lapjes lamsvlees een keer om.

Haal het vlees uit het zout en leg het 1 tot 2 uur in koud water om te ontzouten. Spoel de ontzoutte lapjes af, leg ze op een bord en leg er een ander bord bovenop met daarop een gewicht. Laat het zo 24 uur onder druk staan.

Maak een mengsel van geperste knoflook, zout, tijm en koriander. Wrijf de lapjes vlees daarmee in en zet ze nog een nacht in de koelkast. Nu doe je het vlees in een vergiet. Hang het buiten in de schaduw te drogen, b.v. onder de dakrand of in de bijkeuken. m

De pastrami gril je voor gebruik of bak je in de koekenpan. Serveer het zeer warm met warme mamaliga (polenta) en een glas wijn.

**Natriumnitriet, E-nummer E250, is een conserveermiddel dat vooral in vlees(waren) wordt gebruikt. Natriumnitriet is het enige bekende middel dat botulisme tegengaat, een ernstige voedselvergiftiging. E250 bestaat deels uit zout (natrium) en kleurt grijsig vlees roze; het wordt ook wel kleurzout genoemd. Te koop als nitrietzout/pink salt/colorozout bij de betere slager. Nog makkelijker: gewoon op internet bestellen.*