



# Iberische ham

*Iberische ham komt van de achterpoot van het Iberisch varken. Het is ham van heel hoge kwaliteit.*

## Ingrediënten:



1 achterpoot van een Iberisch varken



zout



water

## Recept:

1. Maak\* de varkenspoot schoon. Verwijder\* een deel van het vet\*.
2. Bedek\* de poot met zout bij een temperatuur tussen 0 en 5 °C.
3. Weegt\* de poot 6 kilo? Dan moet je de poot 6 dagen met zout bedekken\*. Weegt\* de poot 8 kilo? Dan moet je hem 8 dagen met zout bedekken\*.
4. Was de poot daarna met lauw\* water.
5. Hang\* de poot 60 dagen op in een koelruimte\* met een temperatuur tussen 0 en 6 °C.
6. Daarna gaat de poot naar de droogkamer\*. Hang\* de poot 6 à 9 maanden op – op kamertemperatuur in een geventileerde ruimte.
7. Daarna gaat de poot naar een kelder\* met een temperatuur tussen 10 en 20 °C en een luchtvochtigheid\* tussen 60 en 80 %. Deze fase duurt tussen de 6 en de 18 maanden.

## Woordenschat:

- \* bedekken: over iets leggen om het te verbergen
- \* (de) droogkamer: een kamer waarin het eten droog (= zonder water) wordt
- \* (de) kelder: het deel van het gebouw onder de grond
- \* (de) koelruimte: een ruimte om eten koud te bewaren
- \* lauw: niet warm en niet koud
- \* (de) luchtvochtigheid: de hoeveelheid waterdamp in de lucht
- \* ophangen: iets vastmaken zodat het niet valt
- \* schoonmaken: zorgen dat iets niet meer vuil is
- \* verwijderen: weghalen
- \* (het) vet: een stof die tussen het vlees van dieren zit en die hen dik maakt
- \* wegen: x aantal kilo's hebben