“Welke soorten vlees worden lang gerijpt en wat doet dat met de smaak?”

Slagers en horeca bieden sinds enkele jaren steeds vaker dry-aged vlees aan. Wat is het? En waarom is dit vlees zo populair?

Lees verder op pagina 4.

STEL JOUW VRAAG AAN DE KEURSLAGER

"Wat voor vlees gaat er in gehakt? Hoe bak je biefstuk? Waar komt het vlees van de Keurslager vandaan?"

Wat wil jij weten over vlees?
Stuur jouw vraag in en wie weet behandelen we hem binnenkort in deze rubriek. Je krijgt in ieder geval altijd antwoord!

www.keurslager.nl/contact
info@keurslager.nl
/keurslagers
@keurslager
keurslagers

Dry-aged:

Rood, mals en hip

Dry-aged vlees is een relatief nieuwe naam voor een bereidingsmethode die al decennia bestaat. “Het is het langdurig rijpen van vlees, waardoor je een mooi rood, mals en exclusief product krijgt”, zegt Leon Niekrake van Kosse de Keurslager in Oldenzaal.

Leon zag in 2012 dat dry-aging steeds populairder werd en besloot zelf een rijpingskast aan te schaffen. Die kreeg een pontificale plek achter zijn toonbank. "Het is zo'n mooie glazen kast. Iedereen kan de stukken vlees zien hangen. Het geeft de zaak iets ambachtelijks." De dry-aged producten sloegen aan bij zijn klanten en inmiddels verkoopt Leon zijn côte de boeufs, entrecôtes en ribeyes van Twentse vaarzen uitsluitend nog dry-aged. "De bite van dit gerijpte vlees is heel zacht en mals. En het smaakt meer naar rund."

De tegenhanger van dry-aged is wet-aged (vacuüm verpakt vlees), zeg maar het 'gewone' vlees zoals de meesten van ons het kennen. Wet-aged vlees is dan ook wat veruit het meest geconsumeerd wordt. Deze methode wordt door veel slagers gebruikt. Door wet-aging kan vlees over de hele wereld getransporteerd worden, zonder te bederven. "Dit vlees is óók mals en zacht, maar bij dry-aged is de smaak intenser", zegt Leon. Voor de techniek wet-aging mogelijk maakte, hing vlees bij slagers en boeren te rijpen; de oude variant van dry-aging. Zo hing de slager de bouten vlees in de etalage om het vlees te laten rijpen.

Het rijpingsproces

Dry-aged producten zijn nu uitsluitend bij vakspecialisten als Kosse de Keurslager verkrijgbaar, omdat die hun rundvlees vaak van dichtbij halen. Leon start drie dagen na de slacht het rijpingsproces in zijn kast. Daarin staat de temperatuur ingesteld op twee tot drie graden Celsius, met een luchtvochtigheid van tachtig procent. Die cijfers zijn van belang; in de verkeerde atmosfeer mislukt het rijpingsproces en bederft het vlees. Leon: "Tijdens het rijpen verdampt tot dertig procent van het vocht uit het vlees, waardoor het krimpt en een geconcentreerde smaak krijgt. De enzymen in het vlees breken het spierweefsel langzaam af, waardoor het nog malser wordt."

Leon rijpt alleen de dunne lende van Twents rund. Rond de 21ste dag in de kast bereikt het rijpingsproces het kantelpunt en hebben de enzymen het belangrijkste werk gedaan. Die drie weken zijn niet in beton gegoten. Argentijnse en Ierse runderen, bijvoorbeeld, bevatten meer vet, waardoor ze langer moeten rijpen. Ook ander vlees dat rijk met vet doortrokken is, zoals kalf, wild en lam, zijn geschikt voor dry-aging. Na het rijpen snijdt Leon de zwarte, droge korst (nog zo'n kenmerk van dry-aging) eraf en verwijdert hij het bot. Het resultaat: prachtig robijnrood vlees. "Puur natuur. Het hoeft voor en tijdens het rijpen niet gekruid te worden."

Thuis bakken

Bij de bereiding thuis vereist dry-aged vlees aandacht. Leon: "Haal het drie kwartier van tevoren uit de koelkast, bak het kort aan en laat het dan even op iets lager vuur garen tot de gewenste gaarheid is bereikt. Schroei het niet op te hoog vuur dicht, zoals een biefstuk, want de kans is groot dat het vlees dan dichtslaat en taai wordt. Dat zou zonde zijn van dit mooie product." ●

"De bite is heel zacht en mals."