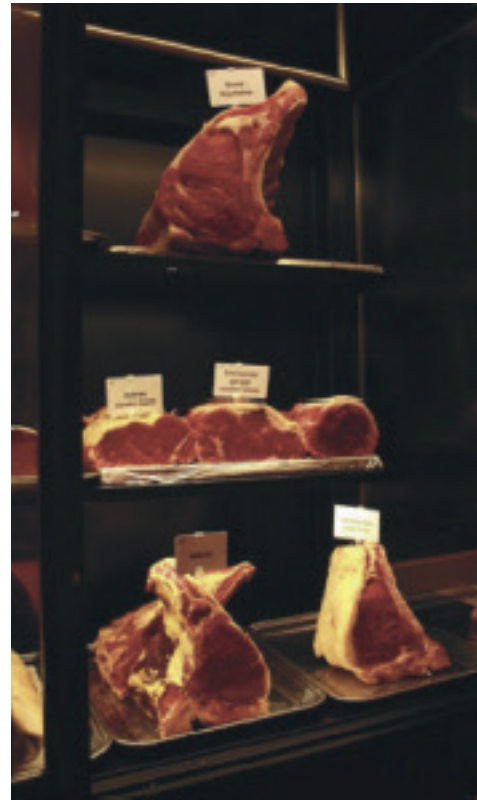
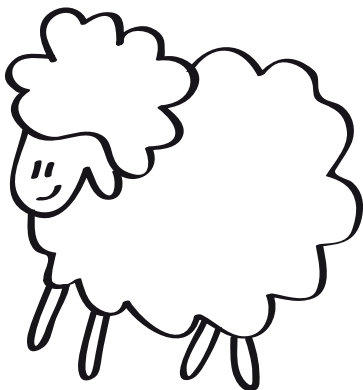


# Dry aged vlees of gerijpt vlees

*Het rijpen van vlees is eigenlijk een proces dat we al kennen van vroeger. Dit rijpen gebeurde vroeger bij de boer in de schuur, door de zon en de wind werd het vlees ingedroogd en kwam er een zwarte korst rond de buitenkant.*

*Het vlees binnenin werd dieprood en botermals omdat natuurlijke enzymen het spierweefsel afbreken. Tegenwoordig wordt dit op een gecontroleerde manier gedaan, namelijk in een rijpingskast, oftewel dry-aging cel. Hierin is een constante lucht-circulatie, een luchtvochtigheid van 85% en een temperatuur tussen 0°C en 1°C. Deze ruimte moet afgesloten zijn van andere invloeden. We spreken van gerijpt vlees vanaf 21 dagen en dit kan oplopen tot 10 weken. Tijdens het rijpen in de cel verdampt het vocht in het vlees tot wel 30% en de natuurlijke enzymen breken het spierweefsel af. Er is sprake van langzame besterving. Hierdoor krijgt het vlees een zeer malse structuur en intense smaak.*



<b>Vleesspies</b>	300 gram	€ 24,50
<b>Entrecote</b>	250 gram	€ 27,50
<b>T-Bone</b>	500 gram	€ 34,50
<b>Côte de Boeuf</b>	500 gram	€ 35,50

Wordt geserveerd met friet, groenten en salade.

Keuze uit diverse sauzen:

- Peppersaus
- Stroganoffsaus
- Béarnaisesaus
- Paddestoelen roomsaus
- Jus de veau
- Kruidenboter

Eetcafé 't Zwarte Schaaap