VLEISLAND SE GEROOKTE SALAMI

VLEISLAND SE GEROOKTE SALAMI
Vir die van ons maters wat nie daai beroemde SALAMI-G van Spicetech kan in die hande kry nie..
Hier het ons nou gemaak, getoets, en geslaag…
VLEISLAND se Salami speserye, vir elke kombuis,
Sonder MSG, Sonder Potassium, sonder kleursel, en sonder al daai preserveer middels..
7.5 Kg wild of beesvleis
2.5 kg Bees Lyfvet of Brisketvet, of skaapstert
(10kg totaal)
6 eetlepels tafelsout
3 eetlepels Pienksout (red Cure)
1 eetlepel bruin suiker
2 eetlepel Growwe Swart peper
1 eetlepel fyn knoffel
1 eetlepel Paprika
1 eetlepel Rooi peper (Cayene Pepper)
1 teelepel salpeter of Askorbiensuur (Kry sommer by die apteek)
1 teelepel anys
1/2 koppie droe rooiwyn
Maal die vleis sonder die vet, en vries dit, sny die vet in klein blokkie en vries apart.
Saag dan die gevriesde maalvleis in klein blokkies, en maal dit saam met die vet blokkies deur n 13mm sif..om dit te

breek,
Meng al die speserye baie goed deur, en laat staan vir 12 ure in die yskas, of koelkamer. Maal dan alles weer deur die boerewors siffie, 4.5mm -6mm siffie, en stop in derms, of salami derms.laat le in die koelkamer vir nog 24 uur, en hang dan uit vir nog 24 uur om goed af te droog…
Rook dit dan met KOUE ROOK vir 8-12 ure. (sien nota)
Laat hang in n koel plek, om ryp te word vir so 5 dae, dan kan mens begin proe, en geniet
NOTA:
KOUE ROOK – die rook temepatuur moet nie oor 28-30 grade celsius gaan nie..maw die vleis moet nooit war raak nie, die boere het n klein vuurmaakplek gehad waar kole gemaak word, en dan n pyp wat die rook na rookdrom vat

VERSKIL TUSSEN KOUE EN WARM ROOK

Resep en foto: Stefaans Blaauw se salami -Vleisland se speserye