

# VLEISLAND SE SALAMI EN SMOKIES



## VLEISLAND SE SALAMI EN SMOKIES

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 (10 kg 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 1 eetlepel Askorbiensuur (Kry sommer by die apteek)

1 teelepel anys

1/2 koppie droë 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 13 mm 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, 4.5 mm -6 mm siffie, en stop in derms, of salami derms, laat lê in die koelkamer vir nog 24 uur, en hang dan uit vir nog 24 uur om goed af te droog.

Smokies word gestop in 28/32 derms.

Rook dit dan met KOUE ROOK vir 8-12 ure.

Laat hang in 'n koel plek, om ryp te word vir so 5 dae, dan kan mens begin proe, en geniet.

Resep en foto: Stefaans Blaauw