

BILTONG SOP



BILTONG SOP

125 ml (1/2 koppie) botter
2 Beesvleisaftrekselblokkies
2 teelepel gemaalde swartpeper
 $\frac{1}{2}$ teelepel neutmuskaat
 $\frac{1}{2}$ teelepel koljander
250 ml koekmeelblom
500 ml melk
1,5 liter kookwater
1 koppie gerasperde cheddar kaas
200 g fyngekerfde biltong
Room en port (opsioneel)
100 g bloukaas, gerasper of gekummel

Smelt botter in kastrol, krummel aftrekselblokkies oor en voeg die speserye by.

Roer die meel in, meng water en melk, voeg dit by die meelmengsel, roer aanhoudend, jy soek nie klonte nie!!!!

Verwyder sop van die stoof, en roer die cheddarkaas en helfte van die biltong in.

Moenie die mengsel weer laat kook nie, hou net warm. Roer 'n bietjie room en port in net voor opdiening. Skep sop in borde, sprinkel orige biltong oor, en krummel bloukaas oor.