

HOE OM JOU WEBER TE GEBRUIK



HOE OM JOU WEBER TE GEBRUIK

'n Suksesvolle Weber braai hang af jou hitte !
Hoe lui die spreekwoord ? Goed begin is half gewin .

Maak seker die ventilasie gate aan die onderkant van jou Weber is oop.

Rede : Die kole moet n trek kry .

Kole : Gebruik die brikette (wat lyk soos n koekie seep) Nie die houtskool nie

Rede : Die houtskool is nie saamgepers nie en gaan nie lank genoeg brand nie.

Aansteek: Gebruik eerder te veel as te min blits.

Rede : Niemand wil regtig blaas en hoes en proes om n vuur aan die gang te kry nie.

(Al laat dit jou voel soos Bear Grylls of MCGuyver)

Wag dat jou blits lekker brand voor jy jou brikette op gooi .

Gebruik genoeg brikette

vir die tipe vleis wat jy wil gaarmaak . Ek pak aldyt myne so 3lae elke kant.

+ - 15 brikette ekle kant . Nou wag jy totdat al jou brikette mooi wit warm is

(letterlik) As jy jou deksel toemaak voor al die kole aan die gloei is gaan hulle vrek.

Dit was nou op julle merke , gereed , en nou

Gaan : Nou plaas jy jou vleisie op die boonste rooster , in die middel van die 2 rye kole .

Nou is dit ook die perfekte tyd om jou skaafsels oor die kole te strooi as jy die vleis wil rook.(net so n handjievul op elke ry kole)

Sit die deksel op . Maak seker die ventilasie gate bo op die deksel is oop , anders gaan jou kole smoor.

Vir die gaarmaak van verkillende snitte vleis kan jy dieselfde kriteria as die vir die oonde gebruik bv. 1/2 uur per 500g en so aan.

Dit is nie nodig om jou skepping kort kort om te draai in n Weber nie.

Inteendeel hoe langer hy toebly hoe beter hou hy die teperatuur konstant , net soos jou oond ,hy vat net 2x langer om weer op temperatuur te kom.

Sit nou terug saam met jou gaste en ontspan totdat dit tyd is om jou skepping af te haal , te kerf , te bewonder en dan te smul (of verslind).

Dries Von Weidtz