

# RIGLYNE VIR DIE GEBRUIK VAN JOU WEBER

## RIGLYNE VIR DIE GEBRUIK VAN JOU WEBER

Nee dis nie gekompliseerd nie. Daar is twee metodes,  
1 direk: Dan plaas jy genoeg kole op die onderste rooster en braai op die boonste. Eintlik is 'n weber nie 'n gewone oop braaier nie, maar mense gebruik dit tog so ook.

2: Indirek. Plaas die twee kolerakkies drie ystertjies ver van die kante af in lyn met die ystertjies van die rooster. Plaas blokkie blits by albei en pak tussen 20 en 30 charcoals per rakkie om/op dit en laat brand met deksel af. Wanneer al die kole grys is, plaas boonste rooster in lyn met onderste op, plaas vleis in middel bokant die drupbak. Die tinfoelieagtige drupbakke koop mens in pakke by die verskaffers en kan hergebruik word tot hy die gees gee.

Plaas dan die deksel op met die gate na vore soos die roosters ook moet lê. Voor verwys na die handvatsel wat by die poot sonder wieletjies is. Albei ventileerders moer deurgans oop wees. Draai die weber so dat die rook wat by die boonste ventileerder uitkom na voor waai, met ander woord in jou gesig as jy voor die weber staan. Dit is die "volmaakte set-up. Wanneer jy klaar gebraai het maak die twee ventileerders toe dan vrek die kole dadelik en kan jy dit weer gebruik as jy wil, dus gebruik genoeg kole eerder as te min.

Nota: Gebruik charcoal (harde rondes of driehoeke) en verkieslik die indirekte braai metode met die kole aan twee kante en drupbak in die middel. Plaas 30 charcoals aan elke kant met blitz. Hou die weber oop tot kole almal grys is. Plaas vleis in en deksel op. Albei roosters moet na die voorkant kyk om konveksie te bevorder. Die deksel ook. Die onderste en boonste gate moet heel oop wees en oop bly. Die wind moet van agterkom, draai die weber. Moenie kort kort loer nie. Hoender vat 'n uur, ens.

Deon Huysamen