GEDEHIDREERDE GROENTE

GEDEHIDREERDE GROENTE
Dis nou ‘n poging om goed te preserveer ipv om op Eskom se krag te hoop om vrieskaste aan die gang te hou.
Ek was by die vars produkte mark aan gewees Dinsdag en het toe onder andere 2 kg klaar gesnyde vars boontjies en 2 kg mushrooms gekoop. Die mushrooms het ek ‘n gedeelte van reeds in disse gebruik, van dit gedroog en die heel kleintjies gaan ek die naweek piekel.
Ek het die boontjies semi-gaar gestoom, vinnig afgekoel en in die dehydrator gesit. Ek het nie veel hoop vir dit gehad toe dit soos naeltjies lyk toe dit droog is nie, maar het toe ‘n bietjie in water gelos vir toets. 100% uitgekom.
Ek het ook laas naweek omtrent 5 kg aartappels amper gaar gekook in die skil, laat afkoel en toe grof gerasper na ek dit afgeskil het. Dis ook nou gedroog en in bottels. Dit re-hidreer heel goed.
Ek het ‘n Excalibur Food Dehydrator, so ek kan baie op ‘n slag droog, maar ek neem aan ‘n biltong maker mag ook die job doen. Ek weet net nie watter hitte stelling die biltong makers op loop nie, dit mag dalk te hoog wees.
Ek het ook al baie ander goed gedroog in die verlede – gaar bacon is vrek lekker as dit gedroog is – ek verkies dit bo biltong. Uie, garlic, tamaties – alles uit my tuin het ek in my voorraad stoor. Baby marrow en ander groentes wat opgekap of gerasper is droog ek ook om later in sop en bredies te gebruik.

Ek is maar nog in die uittoets stadium, maar dit maak net sin om dit te doen. Ons gaan nie vir ewig op 2 of 3 vrieskaste kan staatmaak nie.
Resep en fotos: Petro Borchard