

SUIDWES BILTONG RESEP



SUIDWES BILTONG RESEP

Gebruik BEES of WILD silverside en Topside.

Sny die vleis in so 2 cm dik skywe.

Gooi nou die volgende speserye op vir elke 1 Kg vleis (biltong)

18 g sout

2 g swartpeper

4 g gebrande koljander

1 g bruin suiker

Gooi die vleis in 'n mengbak, en die smeer al die speserye in die vleis in, sprinkel bietjie Worchestersous oor. (Bly weg van ASYN af)

Laat staan vir 12 ure in koeler, en meng weer deur, laat staan weer 12 ure en hang op om droog te word in goed geventileerder vertrek of voor n waaiër.

Of in die biltong kas SONDER WARM LUG.

Bron en foto: Stefaans Blaauw.

Video met raad:

Posted by Stefaans Blaauw on Tuesday, 16 April 2019