

NAMIBIA BILTONG



By Food lovers recipes

NAMIBIA BILTONG

My Biltong is gehang hoop dit is reg teen Vrydag om saam te neem na my sus toe in Durban. BEES en WILD biltong resep...

Hier is hoe ons al vir GENERASIES al hier in Namibia biltong maak, en DIT bly vir my persoonlik die HEEL LEKKERSTE...

Vir elke 1 kg Biltongvleis...die volgende mengsel speserye..

18 gram Sout

2 gram swart peper

1 gram Bruinsuiker

4 gram Koljander

Sprinkel die biltongvleis so met woestersous, terwyl dit speserye gegooi word...

Laat le 12 ure, en roer weer goed deur...hang na nog 12 ure uit in n goed geventileerde vertrek, of voor n waaiër...

of in n Biltong kas...SONDER WARM LUG..!!!

Beef Biltong and Game Biltong

This is how we made Biltong here in Namibia for generations and it still is the number ONE recipe for ME..

For every 1kg biltong – mix the following spice

18 gram salt

2 gram black pepper

1 gram brown sugar

4 gram coriander coarse

Sprinkle biltong with spice mix and Worchester sauce
alternatively ...

Let it rest for 12 hours and mix well again, let it rest for
another 12 hours and hang in well ventilated room or in front
of the fan, or in a Biltong Cabinet

FOTO EN RESEP GEPLAAS DEUR: Mariska Louw

Foto van gekerfde biltong: Madelein Brinklow