

GIDEON SE BILTONG



By Food lovers recipes

GIDEON SE BILTONG

Ek het by my plaaslike supermark vir my beesvleis gekoop, dit was twee snitte waarvan die meeste topside was.

Per een kg vleis het ek gebruik:

1 gram bruinsuiker (gebruik meer of minder na smaak)

20 gram gemaalde growwe sout

Freddie Hirsch se biltong speserye (volgens etiket aanwysings)

1 koppie koljander ingewerk

1 koppie bruinasyn gemeng met 2 koppies woestersous (in 'n spuitbottel)

Sny die vleis in ongeveer 20 tot 25 mm dik plat snye.

In plastiekbak wat groot genoeg is, sprinkel 'n bietjie van die gemengde speserye en sprinkel ook asyn mengsel gevolg deur 'n laag vleis wat styf teen mekaar gepak is.

Sprinkel dan weer speserye en spuit asyn mengsel en gaan so aan tot die vleis op is.

Laat staan die vleis vir 24 uur in 'n koelkas en draai dit dan om en laat staan vir nog 24 uur.

Ek het van nuwe 1 millimeter dik draad vir my hakkies gemaak en die vleis daaraan gehak en vir 4 dae onder 'n groot ceiling fan in my garage laat hang en siedaar.

Nota: 'n Mens kry nie taai biltong nie, maar stomp messe. As

jou mes skerp is is die biltong lekker.

Foto en resep: Gideon Louw