

# IDEES VIR GAARMAAK VAN TAAI VAN BEES ROOSTER STUK



## IDEES VIR GAARMAAK VAN TAAI VAN BEES ROOSTER STUK

Lizl Page:

Ek het 'n lywige beesboud wat voorberei moet word, maar wat geweldig taai is. Enige voorstelle vir resepte hoe om gaar te maak? Het sy maatjie redelik lank op stadige hitte in oond gebak, maar was steeds nie mooi sag nie.

Tiaan Steyn:

Die probleem met vleis is, as mens 'n taai stuk vleis gekoop het is hy taai as jy 'n sagte stuk vleis gekoop het dan is hy sag. Dit is maar ongelukkig hoe dit is. Maar die stoom pot se gaarmaak eerste behoort hom te help, 'n hupstoot te gee.

Amanda Van der Walt:

Dink nie beesboud gaan in stoom pot pas nie... ek sal dit oornag in 'n matige oond gaar maak.

Klein Mare:

Oornag in 'n baksakkie.

Hannes Pieters:

Eish. Ek sien amper 'n agterkwart in my verbeelding. Stem vir oornag in oond met so 100 °C in 'n baksak of bedekte braaibak.

Erna Jacobs:

10 tot 15 ure in oondpan teen 110°C, maak toe met foelie, bietjie water, nodige geurmiddels. Net laaste uur foelie af en temp op 160°C – 5 kg boud.

Petro Swart:

Baksak. Al uitweg bietjie vleis sagmaak middel sal dalk help.

Anna Brits:

Gooi pynappel sap oor.

Maretha du Plessis:

Laat dit vir drie dae lê in karringmelk en hanepoot of port en roosmaryn en dan bak oornag, voor opdien appelkooskonfyt bo-oor en bak nog 20 min.

Daleen Sheasby:

Marineer in Coke.

Christolene Brand:

Karringmelk en pynappel en Coke nog verskeie ander produkte wat vleis lekker sag maak. Marineer lekker lank.

Nicoline Crafford:

Asyn maak jou vleis murg sag.

Ronell Muller Boshoff Suurlemoensap met vleis rub en bietjie egte botter ingesmeer. Maak eers snytjies in vleis en spuit bietjie suurlemoensap in. Smeer dan boud met botter en rub.

Jy kan hom ook laat lê in 'n bottel Griekse of Italian slaai sous van Knorr. Bak in sous daarna.

CarelHettie van Zyl:

Die beesboud waarvan sy praat kan een van die volgende snitte wees : Silverside, Topside, Aitchbone of Thick flank.

Linda Diedericks:

Maak gaatjies in vleis. Meng genoeg vleis versagter, spuit met 'n spuit in die gate. Smeer aan die buitekant van boud ook droë vleis versagter. Los vir 3 dae in yskas, maak stadig gaar.

Elsabie Templeton:

Niks maar niks gaan hom sagter maak. Die vleis gaan net stywer word. As jy groot gasoond het sal hy sappiger wees as in elektriese oond agv die vog wat die gas afgee wanneer dit afbrand. Lank en stadig. Beste is om maar reg te wees met baie geurige sous om saam te bedien. En hier sal ek goeie vleis aftreksel gebruik.

Linda Vdnest:

Vat 'n blikkie Coke, twee koppies rooi wyn, meng goed met mixspice, sny klein snytjie in boud en smeer mengel in. Gooi

res van mengsel oor boud en last staan tydjie. Kan ook gaar gemaak word in mengsel.

Martin van Vuuren:

I personally use the 2 hour per kilogram, on 150°C.

Penny Payne:

Ek gooi gewoonlik French salad dressing oor en kook dan in die oond.

Elize Minnie:

Kook in drukkoker vir 'n uur. Enige taai vleis raak sag in 'n drukkoker.

Elize Van Niekerk Koertzen:

Kry groot spuit by apteek. Meng asyn, olie en water. Sit knoffel sout by saam met jou ander speserye. Skud goed en spuit in vleis. Los oornag en bak dan volgende dag. Smeer so nou en dan mengsal buite om terwyl die vleis braai.

Retha Basson:

Ek sal dit in plain yogurt, olie, suurlemoensap en knoffel vir 2 dae in die yskas marineer.

Belinda Grimmick:

Stop met spek en knoffel, braai in pot tot lekker bruin, gooi Coke in, maak so gaar, lekker sag en sappig.

Belinda Grimmick:

Of jy kan stop en smeer met marmite en mosterd, sit in bak, gooi Coke oor en laat gaar word in oond.

Trudie Lottering:

Maak soos Elize van Niekerk en smeer goed met olie en pak toe met bruismeel. Maak pan goed toe met foelie dat daar nie lug ingaan nie. Sit in oond op 100°C. Sal seker 'n dag en nag neem hang af hoe groot die boud is. Geduld is jou antwoord.

Maria Sheppard:

Maak jou vleis mengsel aan met 'n tenderiser in, spuit die boud in, smeer dit buite met sout en speserye, nou smeer jy hom baie goed in met olyf olie, draai toe in bruinpapier. Sommer n paar lae sit dit in jou groot oondpan. Laat dit op 150°C tot sag en gaar. Moenie oopmaak nie, eers as dit reg is. Ek vorm gewoonlik 'n kalfboud, maar as jy dit so doen is ek seker dit sal heerlik wees. Sterkte!