

VLEISWENKE



VLEISWENKE

As kerrie te sterk gemaak is, voeg 'n bietjie suurlemoensap by.

As vleis aangebrand het, voeg bietjie melk daarby en kook weer. Dit neem die brand smaak weg.

Die vel van tong sal maklik aftrek indien daar asyn by die water gegooi word as dit gekook word.

Doop wors in kookwater voordat jy dit bak, dan sal dit nie oopbars nie.

Draai vleispasteitjies in botterpapier toe voor jy dit bak. Dit hou die korsies sag.

Gooi 'n teelepels water by wanneer jy maalvleis braai. Dit help om die vet uit die maalvleis te kry.

Gooi suurlemoensap/asyn by vleis om dit sag te maak.

Gooi vars melk oor gebrande vleis om die brandsmaak te verminder.

Maak die smaak van 'n kerriegereg anders deur 'n fyn gekapte nartjieskil by te voeg.

Droog die skil uit deur dit in die yskas te bêre.

Moet nooit braaivleis met 'n vurk steek wanneer jy dit op die kole omdraai nie, gebruik eerder 'n braaitang.

'n Bietjie asyn in die olie verhoed dat vleis wat in krummels gerol is, gou vasbrand in die pan.

'n Heerlike manier om 'n varkboud gaar te maak is om 'n

blikkie Coke in die pan te gooi. Maak die varkboud toe in foelie.

Bak die varkboud tot net so 'n halfuur voor gaar. Verwyder die foelie en bak vir die laaste halfuur.

Die sous van die varkboud en die Coke meng dan om 'n heerlike sous te maak.

Natuurlike jogurt is 'n natuurlike vleissagmaakmiddel. Sit biefstuk of hoender in joghurt en los vir 8 ure in die yskas.

Om hoendervleis sag en sappig te hou, gooi 'n koppie suurlemoensap oor voordat dit gaargemaak word.

Om vleis sag te maak wanneer jy dit stowe, gooi 2 teelepels gemmer by.

Smeer asyn en sout aan vleis, dit versag die vleis en sal verhoed dat die dit gou bederf.

Spek sal nie omkrul as dit in kookwater gedoop word voordat dit gebraai word nie.

Sprinkel 'n bietjie sout in die braaipan om gespat te voorkom.

Plaas 'n vergiettes onderstebo oor die pan sodat stoom kan ontsnap maar vet nie uitspat.

Strooi fyn gemmer oor gebraaide vark vleis – dit gee 'n heerlike geur.

Taaie vleis kan saggemaak word deur vooraf bakpoeier oor te sprinkel.

Vir geurige vaktjops, rol elke tjoppie eers in fyngedrukte Corn Flakes of brood krummels voordat dit in olie gebak word.

Voeg 'n avokadopeer by 'n bredie net voordat jy dit opskep, dit gee die bredie 'n heerlike smaak.

Wenke geplaas deur Reuben K Coskey

Foto: Gail Haselsteiner