

Maak Jou Eie Biltong.

Lynnpark Slaghuis

Dawie Theron

Tuisgemaakte biltong ... koulekker koswaarde!

Een ding is seker: Suid-Afrikaners is 'n nasie van vleisetters. En biltong bly darem die aller heerlikste vleislekkerny onder die son!

Vir sommig is dit wildsbiltong en niks anders nie. Vir ander bly lekker klam beesbiltong bobaas. En dan is daar die fynproewers. Die selfdoeners wat begin lippe aflek by die gedagte aan die maak, en dan daardie uiteindelijke smaak!

Die naam biltong is al sinoniem met tradisie. Oor die jare het biltong 'n legende in eie reg geword en soos ons dit in hierdie land ken, kry mens dit nêrens anders in die wêreld in presies dieselfde vorm nie.

Die heel eerste biltong is deur boere en jagters in die trekland gemaak – waarskynlik van wildsvleis, nie beesvleis nie. Hulle het dit natuurlik vir eie gebruik gemaak en die dorpsmense het net so af en toe 'n bietjie biltong in die hande gekry.

Maar toe die slagters die dag begin biltong maak, het dit soos 'n veldbrand versprei en vandag word die kommersiële produksie van biltong op ongeveer een miljoen kilogram per jaar geskat.

Biltongtaal

Die woord biltong (van die Nederlands BIL (bilstuk of boudstuk) en TONG (strook of moot) is so vêr bekend vir die eerste keer in 1815 opgeteken, alhoewel selfs die Oxford woordeboek dit nou aangee as “strips of sun-dried meat”.

Kies die regte snitte

Die heel lekkerste biltong is die “garingbiltong” uit die oogspiere wat weerskante van die rugstring afloop en heel uit 'n bees-sy gesny word.

Die sagste is die “binne biltong” of “ouma se biltong”. Dit word gesny uit die spier aan die binnekant van die rugstring, wat as 'n kleinhandelsnit bekend staan as die filet.

Hoewel die groter spiere die geskikste is, kan feitlik die hele karkas in biltong oopgesny word. Die boud bestaan uit die dy, diklies en binneboud. Begin om biltong te sny aan die dykant, dit wil sê die buitekant van die boud, waar die nate van veral twee spiere duidelik sigbaar is. Uit die ronde spier kry jy die sogenaamde “ronde” of “predikantsbiltong” en uit die reghoekige spier die “regte biltong”.

Die vleis moet van goeie gehalte wees. Maar snitte van 'n jong karkas wat min vet bevat, is die beste.

En 'n laaste stukkie raad: kies jou tyd net so versigtig as jou vleis – verkieslik na herfs of winter, wanneer daar min gevaar van nat, warm weer of besoedeling van vlieë is.

Ekstra Geur

Hoewel dit gebruiklik is om òf net sout, òf sout en peper te gebruik, glo baie biltongmakers dat 'n knippie verbeelding die lekker soveel lekkerder maak. Bruinsuiker by die sout help om die biltong sagter te maak terwyl koljander (geskroei, gemaal en gesif) ook 'n gewilde smaakkeuse is, maar nooit soveel dat dit die geur van die vleis oorweldig nie.

Vertrou jy jou eie oordeel nie so mooi nie, kan jy klaarvermengde speserye (ou beproefde geheime resep) van jou slagter, Lynnpark Slaghuis, koop. Maar met ons maklike verwysings-tabel en beproefde metode op die volgende bladsy is biltongmaak sommer kinderspeletjies.

So maak mens

Kies altyd goeie gehalte vleis uit snitte soos die dy, diklies of binneboud.

Sny die vleis met die draad langs in lang stroke, so dik of so dun soos jy verkies.

Pak die vleis in lae in 'n houtbalie, erdehouer of plastiekhouer. Sprinkel 'n bietjie van die soutmengsel tussen elke laag.

Besprinkel met 'n bietjie asyn en laat oornag staan.

Spoel die volgende dag af met warm asynwater om die oppervlaksout te verwyder en hang die biltong op 'n koel, droë plek.

Sorg dat daar altyd 'n goeie trek is waar die biltong hang.

Insouting

Die basiese resep vir biltong is 200 tot 400 gram growwesout vir elke 10 kg vleis. Sny eers die vleis op en bepaal dan die massa om die hoeveelheid sout te kan bereken. Hoe dunner die biltong, hoe minder sout is nodig. En hoe langer die biltong hang, hoe droër word dit en hoe meer sout proe dit.

Die vleis kan in pekelwater lê of droog gesout word. Vryf die sout of sout- en speserymengsel met die hand oor die vleis in, pak die dik stukke onder en die dunner stroke bo-op. Hoe langer dit in die sout lê, hoe meer sout word opgeneem. Onthou, biltong met baie vet aan neem langer om sout te absorbeer as maer vleis.

In warm streke kan 10 gram keoksoda per 10 kg vleis by die growwesout gevoeg word om te verhoed dat die biltong muf. Salpeter as preserveermiddel sal aan die biltong 'n helderrooi kleur gee.

Tabel vir vinnige verwysing

BASIESE RESEP		OPSIONELE BYVOEGINGS				
VLEIS	SOUT	SUIKER	SALPETER	KOEKSODA	PEPER	HEEL KOLJANDER
10 kg	200 – 400 g	70 g (90 ml)	8 g (5 ml)	10 g (15 ml)	5 ml	± 40 – 80 g (100 – 200 ml)
25 kg	500 g – 1 kg (500 ml – 1 l)	180 g (225 ml)	20 g (12,5 ml)	20 g (25 ml)	12,5 ml	± 80 – 160 g (200 – 400 ml)

Droging

As die biltong reg is vir hang, trek kort stukkies tou deur die ente of gebruik dun draadhakies. Party biltongmakers glo vas dat 'n strooiseltjie peper, net voor jy die vleis oophang, sal help om die vlieë weg te hou. Hang die biltonge die eerste dag in die son op en daarna in die koelte, weg van mekaar af. Biltong kan ook binnenshuis hang, maar dan moet daar 'n goeie trek wees. 'n Elektriese waaiër help om die lugvloei te verbeter.

Bewaring

Beesbiltong is op sy beste wanneer die binnekant sag, klam en rooi van kleur is met 'n harder bruin lagie buite-om. Dis nie altyd moontlik om die biltong klam te hou nie, en dan is bevriesing 'n goeie uitweg.

Draai die biltong apart in kleefplastiek toe en plaas in 'n plastieksak of lugdigte plastiekhouer in die vrieskas. As die biltong geen vet bevat nie, kan dit vir ongeveer 18 maande bevries word. Biltong met vet aan kan vir 9 maande bevries word, waarna die vet galsterig word.

Ontdooiing

Stadig:

Plaas biltong met plastiekomhulsel oornag in die yskas. Laat dan vir ongeveer 1 uur buite en die biltong is gereed om te eet.

Vinnig:

Verwyder uit die verpakking en plaas vir ongeveer 1 minuut in die mikrogolfoond op die ontdooi-stelling of by 30% krag. Laat dan vir ongeveer 1 uur buite.

Wat van gerasperde biltong?

Bevries in plastieksakkies of lugdigte plastiekhouders. Gebruik bevrore biltong in geregte. Op toebroodjies of sommer vir lekker eet – laat die biltong eers vir 'n rukkie buite om warmer te word. Die biltong sal laf smaak indien dit te koud is.

Bêre droë biltong so

Draai die biltong toe in 'n vleisdoek of maak sakkies van gaasdoek of enige material wat kan asemhaal en bêre die biltong daarin op 'n koel, droë plek met goeie lugsirkulasie. Dit sal meer as 'n jaar hou, mits daar geen vet aan die biltong is nie. Die vet sal mettertyd galsterig word, maar die vleis sal niks oorkom nie.