Biltong - lufttørret kød

Forfattere: Jeppe Vestergaard Jensen
Info: Opskrift og fotos: Jeppe Vestergaard Jensen
Faglige temaer: Geografiske specialiteter
Kompetenceområder: Madlavning, Måltid og madkultur

Introduktion:
Biltong er en klassisk sydafrikansk konservering af kød. Det er krydret kød, som er hængt til tørre og derefter spises. Biltong er blødere og saftigere end den amerikanske beef jerky.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Biltong - luftørret kød_0.pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Biltong – lufttørret kød

Forfatter: *Jeppe Vestergaard Jensen*

Introduktion:

Biltong er en klassisk sydafrikansk konservering af kød. Det er krydret kød, som er hængt til tørre og derefter spises. Biltong er blødere og saftigere end den amerikanske beef jerky. Luften skal være tør, og temperaturen må ikke være alt for varm, der hvor du hænger din biltong. Et almindeligt køleskab kan godt bruges i manglen på Sydafrika og andet professionelt udstyr.

Mht. kødet anvender man typisk tyksteg. Man kan jo spise råt kød, hvis kødet har en god kvalitet. Det gælder sådan set de samme forhold til biltong. Altså at kødet skal være af god kvalitet. Når man tørrer det, skal det opbevares sådan, at der ikke kan komme fluer og andet til.





Ingredienser:

For 1 kg kød kræves :

18 gram salt
2 gram sort peber
1 gram brunt sukker. Brug sirup hvis muligt, eller alm. brunt sukker.
4 gram groft kværnet tør stegt koriander

Fremgangsmåde:

1. Kom kødet i en skål, tilsæt krydderierne og bland det godt med hånden, så kødet er dækket godt af krydderier.
2. Lad kødet stå natten over. Kødet danner i løbet af natten en lage.
3. Dagen efter tørres kødet i køkkenrulle eller viskestykke.
4. Hæng derefter kødet til tørre i 3-4 dage. Det skal hænge tørt og uden mulighed for besøg af f.eks. fluer. Et køleskab kan anvendes.
   Når kødet har hængt til tørre, skæres det i tynde skiver og spises. Kødet er som det skal være, når det er tørt på ydersiden og har en blød og fugtig midte. Det er lidt en smagssag, hvor "råt" det skal være. Men biltong er ikke så gennemtørt, som Beef Jerky kan være.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv