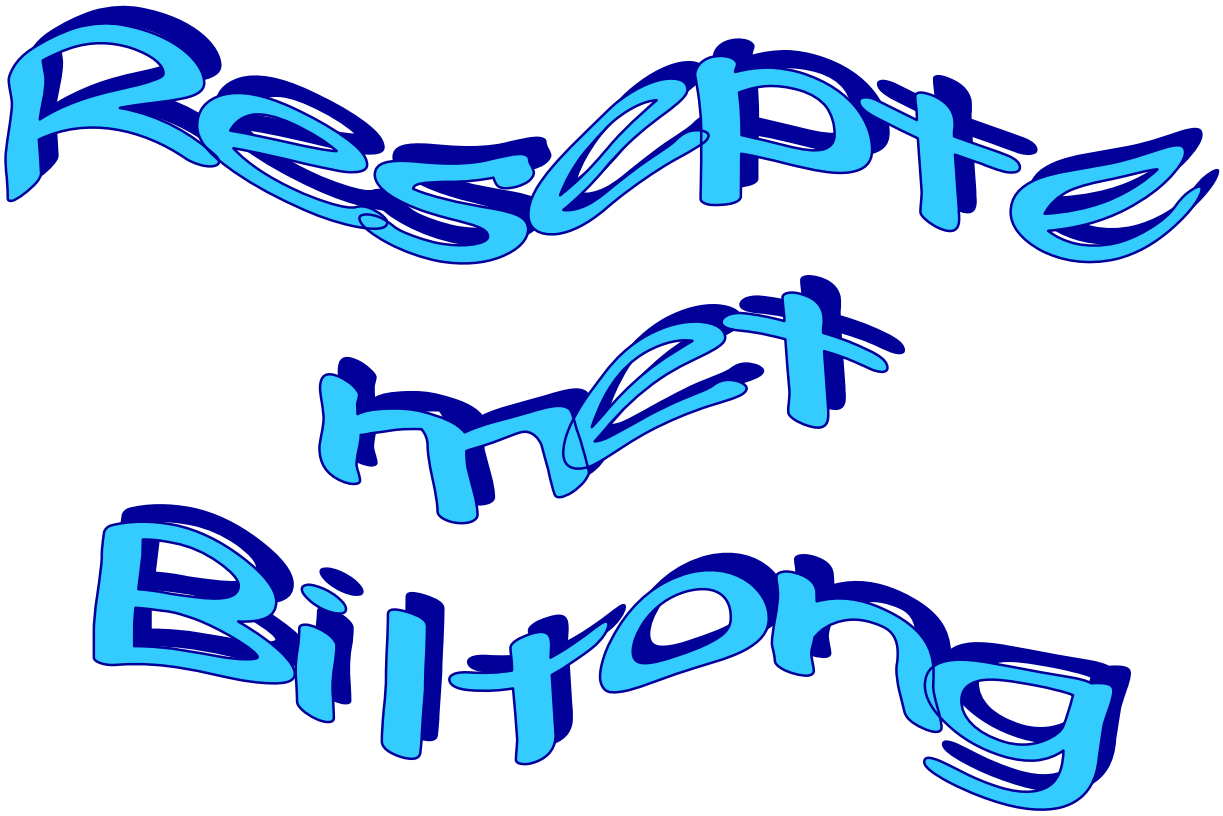

Resepte
met
Biltong

1. **BILTONG MUFFINS:**

- ✓ 500 ml (2 k) Koekmeel
- ✓ 15 ml (1 e) Bakpoeier
- ✓ 2.5 ml ($^1/_2$ t) Sout
- ✓ 187 ml ($^3/_4$ k) Cheddarkaas, gerasper
- ✓ 6 Grasuie, gekap
- ✓ 375 ml (1 $^1/_2$ k) Fyn Biltong
- ✓ 2 Eiers
- ✓ 250 ml (1 k) Melk
- ✓ 125 ml ($^1/_2$ k) Olie

Afronding:

- ✓ 60 ml (4 e) Fyn Biltong
- ✓ 60 ml (4 e) Cheddarkaas, gerasper
- ✓ Paprika om bo-oor te sprinkle

Metode:

- ✓ Stel oond op 180°C.
- ✓ Sif meel, bakpoeier en sout saam.
- ✓ Roer kaas, grasuie en biltong by.
- ✓ Klits eiers, melk en olie saam en roer by droë bestanddele. Moenie te veel roer nie.
- ✓ Skep groot muffinpannetjie 2/3 vol en sprinkel biltong, kaas en bietjie paprika oor elke muffin.
- ✓ Bak vir 20 min of tot toetspen skoon uitkom.
- ✓ Sit louwarm saam met botter voor.
- ✓ Lewer 12 groot muffins.

2. BILTONG PATEE:

- ✓ Bietjie olie
- ✓ 1 Ui, gekap
- ✓ 1 Knoffelhuisie, gekneus
- ✓ 1 Pakkie (250 g) Sampioene, in skyfies
- ✓ 500 ml (2 k) Fyn biltong
- ✓ 250 g (1 bakkie) Maaskaas
- ✓ 125 ml ($^1/_2$ k) Mayonnaise
- ✓ 30 ml (2 e) Vars Pietersielie, gekap

Metode:

- ✓ Soteer ui en knoffel in olie tot sag en deurskynend en voeg sampioene by.
- ✓ Roerbraai to sampioene sag is. Laat afkoel.
- ✓ Kap uiemengsel in voedselverwerker tot redelik glad. Voeg oorblywende bestanddele by en verwerk tot goed gemeng.
- ✓ Skep in geskikte bak of in twee of drie kleiner bakkies.
- ✓ Sit saam met soutbeskuitjies of kaasstrooitjies voor.
- ✓ Genoeg vir 12 persone.

3. <u>BILTONG SLAAI:</u>

Slaaisous:

- ✓ 1 Knoffelhuisie, gekneus
- ✓ 125 ml (1/2 k) Vars Pietersielie, gekap
- ✓ 125 ml (1/2 k) Grasuie, gekap
- ✓ 2.5 ml (1/2 t) Sout
- ✓ 2.5 ml (1/2 t) Gemaalde Swartpeper
- ✓ 2.5 ml (1/2 t) Korrelrige Mosterd
- ✓ 125 ml (1/2 k) Olyfolie
- ✓ 30 ml (2 e) Wit Asyn
- ✓ 15 ml (1 e) Suiker

Slaai:

- ✓ 500 ml (2 k) Dun gekerfde Biltong
- ✓ 500 ml (2 k) Kaas in blokkies
- ✓ 2 Avokado's
- ✓ 4 Hard gekookte Eiers
- ✓ 1 Rooi Soetrissie, in blokkies
- ✓ Blaarslaai

Metode:

- ✓ Slaaisous: Meng bestanddele vir slaaisous en mariner gekerfde biltong daarin vir 24 uur in yskas.
- ✓ Slaai: Pak groot slaaibord of individuele borde met slaaibestanddele. Sprinkel biltong en van slaaisous oor.
- ✓ Sit slaai saam met oorblywende slaaisous voor.

Wenke:

- ✓ Wit Asyn kan ook met framboos-, wyn- of Balsamiese Asyn vervang word.
- ✓ Olyfolie kan met gewone olie vervang word.
- ✓ Kan ook as ligte middagete saam met vars brood voorgesit word.

4. <u>BILTONG TERT:</u>

Kors:

- ✓ 625 ml (2 1/2 k) Koekmeel
- ✓ 187 g Botter
- ✓ 250 g (1 houer) Geroomde Maaskaas of Mascarpone

Vulsel:

- ✓ 372 ml (1 1/2 k) Fyn Biltong
- ✓ 6 Grasuie, gekap
- ✓ 45 ml (3 e) Vars Pietersielie, gekap
- ✓ Sout & Peper na smaak
- ✓ 250 ml (1 k) Room
- ✓ 4 Eiers
- ✓ 2 Eiergele
- ✓ 75 ml (5 e) Melk

Metode:

- ✓ Stel oond op 180°C.
- ✓ Kors: Vryf botter by koekmeel in en roer maaskaas by. Plaas in plastieksakkie in yskas vir 30 min.
- ✓ Rol deeg uit en voer geskikte oondbak met 22 cm deursnee daarmee uit.
- ✓ Prik bodem van kors met vurk en bak blind vir 10 to 15 min. Verwyder bakpapier en bone en laat eenkant.
- ✓ Vulsel: Sprinkel biltong, grasuie, pietersielie en sout en peper op bodem van tertkors. Klits room, eiers en melk saam en giet bo-oor.
- ✓ Giet in tertkors en bak vir 30 min of tot net gestol.
- ✓ Sit louwarm voor.

