



Hoe om gedroogde maalvleis te maak

Bladsy 1 van 1

Voortrekkers

Hierdie maalvleis kan 'n paar dae hou. Maak vooraf vir 'n staptoer of spankamp.

Onderwerp: Kamp, staptoer

Stappe

Bestanddele: 1 kg maer maalvleis

- Braai maalvleis in olie tot gaar.
- Geur met speserye en sout.
- Versprei op 'n bakplaat en bak teen 120 °C in die oond.
- Bak dit tot droog, maar nie kurkdroog nie.
- Laat afkoel en gooi in sakkies.

Neem saam op 'n staptoer.

Om te gebruik, gooi bietjie kookwater by en verhit tot kookpunt. Voeg nog speserye by. Verdik met bisto indien nodig.

Wenke

1. Maak jou eie herderspastei met *smash* en die maalvleis.



Kamplewe



Die
Voortrekkers

voortrekkers.co.za