

Torka kött i Biltong Låda!

Lådan

1. Plastlåda för livsmedel på runt 60-70L passar bra.
2. Montera en fläkt på den ena gaveln och en ventil på den andra.
Se till att den har någon typ av myggnät för insekter.
3. Kabeln till fläkten kopplar man in en strömbrytare och en 230V hankontakt för vägguttag. Man kan med fördel montera en dimmer så man kan styra hastigheten på fläkten.
4. Montera någon typ av stänger från långsida till andra.
5. Tillverka S-krokar av sträng för att hänga köttbitarna i.
6. Koppla in en timer mellan vägguttaget och sladden till fläkten så man kan styra när den skall gå. till exempel 30min på 30 av över hela dagen eller halva dagen.

Det man skall torka

1. Förbereda köttet.
2. Använd Vilt, Nöt, Gris, Kyckling (går bra med fisk också).
3. Skär större köttstycken i 1-3cm tjocka skivor, tjockare längre torktid, smalare kortare torktid.
4. Gör en saltlag eller spruta in salt med spruta. En saltlag får man prova sig fram till vad man tycker själv passar bäst. Den jag gör blandar jag så här. 1 liter vatten, 1 dl nitrit salt, en par matskedar socker. Koka upp laken så saltet/sockret smälter, låt den kallna innan man lägger i köttet.
5. Vill man ha andra kryddor som svartpeppar, chili eller andra kan man prova sig fram till ett gott resultat.
6. Låt den stå svalt med köttet i ca: 2 dygn.
7. Har man hela köttstycken (tjocka) är det allra bäst att spruta in saltlaken innan man lägger in den annars får man ha den i saltlake under väldigt lång tid.

Själva torkningen

1. Innan man hänger in köttet kan man väga det och det bör minska i vikt ca: 35–45% beroende på hur hårt man vill ha det. Personligen vill jag ha det rätt hårt så man kan skära ut typ chipsbitar. Men man även känna på köttbitarna att de blivit hårda.
2. Koppla elen och se till att timer är inställd som du vill ha och har du en dimmer så ställ in den. Ju varmare det är fortare går det, desto kallare tar det längre tid. Personligen tycker jag lite längre är bättre.
3. När jag har gjort bitar på 1 till 3 cm tjocka har dom fått hänga 8–9 dagar i lite kallare än rumstemperatur och då har dom blivit klar. Tjockare bitar får hänga längre och det är viktigt att man håller koll på dem och kontrollerar vikt och hårdhet.
4. När dom är färdig är det viktigt att det blir vakuumpförpackat och sedan lägger man det i kylan i några dagar. Sedan är dom klara. Men man kan alltid provsmaka direkt när dom avslutar torkningen för att kolla om det smakar bra. Men det blir godare när dom får ligga i kylan några dagar.
5. Lagringstid för kött i kylan är minst 6 månader och i frysen ca: 2 år.

