



Beef Jerky

Beef jerky is niks anders dan (in rook) gedroogd vlees. Neem hiervoor een mager stuk rundvlees. Geen biefstuk, maar runderlap of ander stuk 'goedkoop' vlees. Neem de tijd om al het vet en pezen weg te snijden. Maak vervolgens repen van 4 a 5 mm dik. Snij dwars op de draad of met de draad mee. Met de draad mee krijg je een taaiere jerky, dwars op de nerf krijg je een kruimeligere soort jerky. Schuin kan natuurlijk ook.

De repen gaan we vervolgens marineren.

Met de marinade geef je de jerky smaak. Zorg in ieder geval dat er een goede hoeveelheid suiker en wat zout in zit, dit helpt bij het conserveringsproces. Let op: Gebruik niet teveel zout! Bij het drogen wordt dit snel overheersend.

Extra kruiden zoals peper, (gerookt) paprikapoeder, chili of gember kun je naar eigen inzicht toevoegen.

Maak de marinade niet te nat. Des te meer vocht je nu al weglaat, des te korter is de droogperiode in de rooktipi.

Bouw ondertussen een rook-tipi

Hierin ga je het vlees drogen/roken op een temperatuur van ongeveer 60 graden. Hang de repen vlees in de tipi en zorg voor een klein vuurtje met een constante temperatuur.

Nu kom het belangrijkste, geduld. Afhankelijk van de vochtigheid van je vlees en de dikte van de repen duurt het drogen al snel een uur of vier. Vergeet niet af en toe te kijken en te proeven.

Gebruik voor het vuur en de rook geen dennenhout, dit geeft een scherpe en ietwat zurige smaak. Kies voor beuk, eik of (in Scandinavië) berk. Zorg dat je hout goed droog is en schimmelvrij.



Mocht er nog ruimte zijn in de tipi, dan kan deze ook gebruikt worden om vis te roken.

De jerky is klaar als de repen vlees droog zijn, maar dat je ze nog wel kunt buigen, zonder dat ze breken.

Geef het genoeg tijd om echt uit te drogen, daarna is het namelijk maanden houdbaar. Al is de jerky meestal veel eerder op ;)

