

Biltong Sop

125 g botter of margerien
200 ml koekmeelblom ($\frac{3}{4}$ kop)
500 ml melk (2 kop)
1.5 liter beesvleisaftreksel
2 ml fyn neutmuskaat ($\frac{1}{4}$ tl)
2 ml fyn koljander ($\frac{1}{4}$ tl)
sout en vars gemaalde peper na smaak
200 ml room ($\frac{3}{4}$ kop)
100 g biltong poeier
200 ml gerasperde kaas

En hier moet jy roer hoor!!!

Smelt botter in 'n swaarboomkastrol, voeg dan meel by en kook dit vir 2 minute terwyl jy voortdurend roer.

Voeg melk by en bring tot kookpunt.

HOU AAN met ROER! sodat dit glad bly.

Voeg aftreksel, neut, koljander en sout en peper by.

Prut vir ongeveer 10 minute en roer voortdurend totdat dit verdik en glad is

Voeg room en biltong poeier by en verhit vir 'n paar minute.

Verwyder van hitte, voeg kaas by en roer goed deur.

Sit dadelik voor.

Enjoy!!

NB!!!

Omdat biltong poeier soutereg is proe eers voordat jy nog sout by voeg.

*Ek sny n uitjie baie fyn en braai liggies in botter en gooi n teelepel fyn knoffel ook by.

*Ek gebruik biltong poeier, en ook n hand of 2 fyngekerfde biltong by.

*Ek gebruik 250ml koekmeel vir n dikker sop

*Ek krummel n skyf fetakaas in die sop net voor opdiening.

*Jy kan n knertsie sjerrie net voor opdiening ook ingooi.