

Snabbtorkat kött.

Så här gör ni enkelt torkat kött i ugnen. Det är otroligt gott att ha med sig som tilltugg i skog och mark. Håller otroligt länge. Jag har en bit liggande i kylan som jag torkade i våras. Den är precis lika god nu som för ett halvår sen.

Detta behöver du:

Kött av nöt eller vilt.

Salt

Ev kryddning

Bomullssnöre el. dyl.

1. Blanda en saltlake med 1 dl. salt och en msk socker per liter vatten.
2. Skär köttet i ca. 3 cm tjocka skivor och låt dem ligga i saltlaken 1 dygn. Jag har provat med både fransyska och rostbiff med gott resultat.
3. Sätt ugnsgallret högst upp i ugnen och en dropplåt längst ner.
4. Häng upp köttskivorna i gallret med bomullstråd eller liknande.
5. Sätt ugnen på 60 grader. Har du varmluftsugn kan du ha luckan stängd, annars skall den stå lite på glänt.
6. Torka köttet i 30 timmar. Klart !

Om man vill ha lite annan smak på köttet kan man krydda lagen med t.ex. chili, vitlök eller tabasco. Det finns även rökaromer man kan tillsätta, om man vill ha röksmak på köttet. Fältet är fritt för egna experiment.