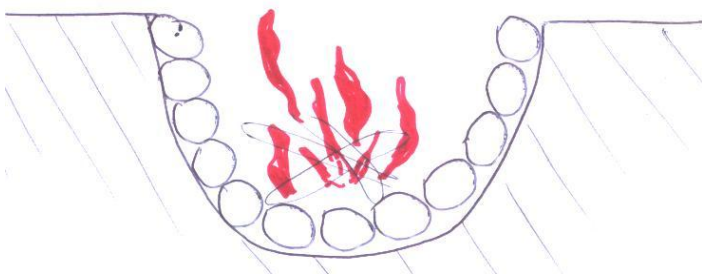


Vlees garen in een smoorkuil

1. Graaf een kuil. Groot stuk vlees, grotere kuil



2. Leg in de kuil, beginnend met de bodem en zo naar boven werkend zo rond mogelijke stenen of anders lavastenen (die hebben als voordeel dat ze veel warmte kunnen absorberen)



3. Tegelijkertijd worden naast de kuil ook nog stenen heet gemaakt op een vuur



4. Ondertussen stop je wat kruiden in het vlees en erop.



en



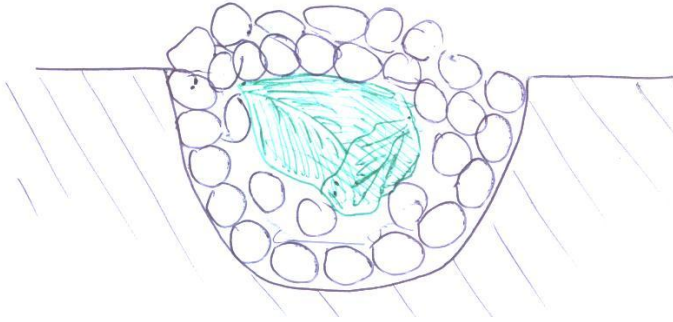
5. Daarna wikkel je het stuk vlees in verse bladeren.



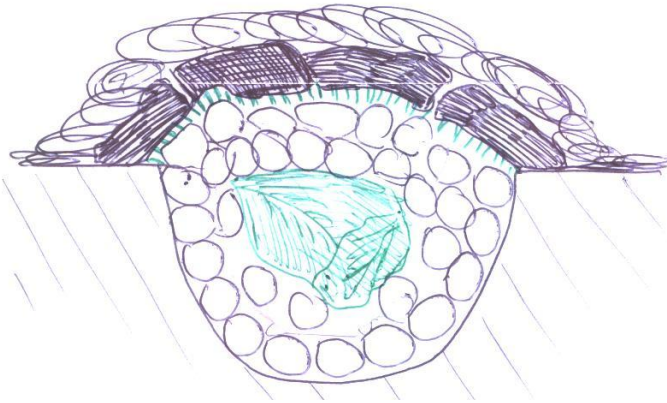
Bladeren van groot hoefblad en rabarber zijn zeer geschikte bladeren.

LET OP: Het vlees moet wel bedekt zijn met minstens 1 laag, maar beter 2 lagen blad. Wat bloot blijft zitten wordt zwart, dat is een ding dat zeker is.

6. Vuurtje in de kuil eruit halen
7. Omwikkeld stuk vlees erin leggen
8. Andere hete stenen ertegen en erop leggen



9. Om dit geheel zo lang mogelijk zo heet mogelijk te houden leg je over de hete stenen nog een goede laag (liefst dubbel) grasplaggen. Of 1 laag grasplaggen en daaroverheen wat losse aarde



Experimenteer zelf maar met de tijd.

Een stuk van 1 kilo moet ongeveer 1 uur garen.

Een stuk van 4 kilo ongeveer 4 uur. Met een grotere kuil en veel meer stenen.

VEEL SUCCES.

HET VLEES IS SMAKELIJK, MITS GOED GEZOUTEN EN GEKRUID .

ANNEKE BOONSTRA