# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

#  Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Zelfgemaakt zoutvlees**

Nodig:

800 gram rundvlees, bijvoorbeeld klapstuk, borststuk of riblappen

1 liter water

175 gram zout OF nitrietzout (bij dit laatste blijft het vlees roze)

75 gram bruine suiker

3 teentjes knoflook

1 theelepel peperkorrels

10 pimentbessen

10 kruidnagels

3 laurierblaadjes

Bereiding:

Kook als eerste het water en los het zout en de suiker erin op. Voeg daarna alle overige kruiden / specerijen toe aan de marinade en laat deze afkoelen tot kamertemperatuur. Snijd het rundvlees vervolgens in grote stukken, van ongeveer 200 gram. Neem nu een afsluitbare schaal (b.v. tupperware of een bak waarin salade heeft gezeten) en leg de stukken vlees hier in. Vul de schaal daarna af met de marinade. Het is belangrijk dat het vlees helemaal onder de marinade staat, anders kan het gaan bederven. Doe de deksel op de schaal en laat het vlees minstens 5 dagen (maar liever een week) in de koelkast staan. Na een week kun je het zoutvlees gebruiken in je favoriete gerecht. Je kunt het ook in een diepvrieszakje invriezen en op een later tijdstip gebruiken.

Leuk weetje: Door de grote hoeveelheid zout blijft het vlees zelfs in de vriezer zacht.

Wanneer je het zoutvlees wilt gebruiken, moet je het eerst ontzouten door het ÓF een nacht in ruim koud water te leggen, ÓF zo’n 10 minuten te koken in een pan met minstens 2 liter water.