

DIE OU MANIER VAN KERRIE MARINADE VIR SOSATIES



BENODIG:

8 Uie sny in ringe
2 eetlepels Kerriepoeier
1 e Borrie
4 eetlepels Suiker
2 eetlepels Maziena
2 koppies Asyn
2 koppies Water
1 koppie Blatjang
1 koppie Appelkooskonfyt

MAAK SO:

Braai die uie, voeg Kerrie, Borrie, Suiker en asyn by, Meng die Maziena en water. Voeg by mengsel en bly verhit en sodra begin borrel voeg Blatjang en Appelkooskonfyt by. Kook deur en sit af. Gooi oor jou vleis en roer elke dag om. Die lekkerste is as jy dit sewe dae laat marineer.

Terloops, varkvleis maak fantastiese sosaties.

RUMPSTEAK is net so lekker.