

# Kerrie en appelkoos Varktjops



Kerrie-appelkoos varktjops ~ deur: chefsharkie

1 koppie gladde appelkooskonfyt

1 el balsamic asyn

10 ml kerriepoeier

rooipeper na smaak

sout na smaak

4 varktjops, sonder die been ( $\pm$  200 g elk)

Cooking Spray of olyfolie

Meng die appelkooskonfyt en die asyn en hou dit eenkant.

Meng die kerrie, sout en rooipeper en vryf die tjops in daarmee, aan beide kante, Laat staan vir min 30 min

Verhit 'n pan oor medium hitte en braai die vark vir 5 to 10 minute aan 'n kant.

Verwyder die vark en hou dit warm. Verhoog die hitte en voeg die appelkooskonfyt mengsel by. Sodra dit kook, laat goed borrel vir 30 sekondes. Sit varktjops terug in sous, en laat alles goed saam borrel, draai om en giet die sous oor die tjops , braai tot begin karamel. Bedien dadelik !!