

Lewer met suursous



LEWER

500 g skaaplewer, vliese en are verwyder
sout en grof gemaalde swartpeper
botter en olyfolie vir braai

SUURSOUS

4 uie, grof gekap
3 knoffelhuisies, gekap
5 ml (1 t) sout
5 ml (1 t) rooipeper
5 ml (1 t) brandrissievlokkies
5 ml (1 t) paprika
sap van 4 suurlemoene
skil van 1 suurlemoen
150 g bruinsuiker
200 ml water

meel om die sous mee te verdik

1. Lewer Sny die lewer in stukke en geur met die sout en peper.
2. Verhit die botter en olyfolie in 'n diep riffelpan.
3. Braai die lewerstukke vinnig aan weerskante tot net gaar. Verwyder van die hitte en hou eenkant.
4. Suursous Braai die uie en knoffel liggies in 'n bietjie botter en olie.
5. Voeg die res van die bestanddele, buiten die meel, by. Laat prut tot al die suiker gesmelt en die speserye goed deurgekook is.

6. Verdik die sous met 'n bietjie meel wat aangemaak is tot 'n pasta en kook deur. Roer. Sit voor met die gaar lewer.

7. BRON- HUISGENOOT