

# Trinchado Voorgereg



(

Oorsprong van Angola en Mosambiek af) (getoets)

Daar is baie verwerkings vir die dis. Die volgende is een van hulle. Word as n voorgereg bedien, maar ek maak somer n hoofereg daarvan so lekker is dit Dis hoe ek dit maak en geniet.

(4 porsies)

Botter /olyfolie

400gr fillet in repies gesny

1 Ui fyngekap

125gr gesnyde sampioene in skywe

1 Knoffel huisie fyngekap

7ml Peri Peri of Chilli speserye na smaak

15ml Paprika

1 Blik tamaties sonder skil

(Verkieslik deur n kosverwerker fyner gekap)

15ml Woestersous

15ml Balsamiese asyn

200ml Beesaftreksel

125ml brandewyn/ rooiwyn

100ml room

Sout en peper na smaak

Klein cocktail buns om te doop in sous.

Braai uie, knoffel en sampioene saam tot effe bruin, skep uit

.

Braai fillet repies so paar minute voeg dan die uie mengsel by met al die res van die bestandele. Kook nou op medium hitte totdat sous effens verdik het ongeveer 15 na twintig minute. Haal van plaat en laat afkoel maar nog warm. Voeg nou die room by. Bedien saam met botter broodrolltjies. Heerlike voorgereg.

Bron: Corne Marais