

Vlerksleep



VLERKSLEEP: [HUISGENOOT]

BRAAISOUS:

1 l vars lemoensap
sap van 1 suurlemoen
1 blik (410g) tamatie-en-uiesmoor
1 bottel "hot" chutney
250 ml goue bruinsuiker
30 ml olyfolie
15 ml worcestersous
2 ml tobascosous
1 ui, fyngekap
2 knoffelhuisies, fyn gekap

VLERKIES:

6 – 8 vlerkies per person
goue bruinsuiker
sout

MAAK SO:

Meng al die bestanddele vir sous minstens 2 uur voor jy braai en hou eenkant.

Pak die vlerkies op n braairooster oor matige kole en dieselfde kante na bo. Draai vlerkies om wanneer hulle geel van kleur word. Braai verder en gaan voort om hulle elke nou en dan om te draai tot mens die vetsousie onder die vel kan sien borrel.

Doop elke vlerkie nou in die sous en plaas terug op die rooster. Hou hulle fyn dop dat dit nie brand nie. Elke keer as

hulle omgedraai word, word dit in die sousie gedoop.
Strooi bietjie bruinsuiker en sout na smaak oor die vlerkies
as jy dit afhaal van die kole. Sit warm voor.