

BLOUWILDEBEES VLEIS



boudtjops of skenkel

Baie lekker vir potjie, stew of pastei. Blouwildebees is net baie donkerder as ander wildsvleis. Maak n mengsel van die volgende en gebruik dit na smaak in enige wildsgereg:

3 tl fyn koljander,

1,5 tl swart peper

,2 tl basieliekruid,

1/2 tl tiemie

knippie naeltjies.

Meng alles goed saam en begin met 2 tl op n kilo vleis. Gooi meer na smaak. gooi ook 3 el woreshiresous by. Prut stadig tot sag.

Piet Pompies