

PORK BELLY IN DIE PRUTPOT



By Food lovers recipes

PORK BELLY IN DIE PRUTPOT

Hier is n heerlike resep vir die pork belly in die slow cooker. Maak n marinade van:

4 e Sojasous

2 e Bruin suiker

2 k Chardonnay

1 groot ui gekap

3 knoffel huisies gekap

1 blikke tomato paste

1 Lourier blaar

Takkie bars thyme

Hand vol gekapte " flat leaf parsley"

Meng alles en plaas in slow cooker. Plaas pork belly op sous en maak gaar vir 6 tot 8 urre. Haal pork belly uit en verdik sous met bietjie maizina. Plaas post belly terug vir nog so 30 min.

Resep: The-Bald Chef