

SOET LAMSKERRIE



SOET LAMSKERRIE

Olyfolie

1 ui, grof gekap

30-40 ml matige kerriepoeier

5 ml borrie

Sowat 1 kg lamsvleis (rib of stowevleis)

Sout en varsgemaalde swartpeper

40 ml perskeblatjang

100 ml vleisaftreksel

125 g sagte appelkose

Verhit die olie in 'n diep kastrol en braai die ui vir 'n paar minute. Roer die kerriepoeier en borrie by en braai tot geurig. Roer die lamsvleis by en braai tot bruin en geurig. Geur met sout en peper.

Roer die blatjang en aftreksel by en prut vir sowat 30-40 minute of tot gaar. Sit die appelkose by en prut vir nog 'n paar minute. Sit voor met rys en groente.

Genoeg vir vier mense.

Resep: STELLA ERASMUS

Foto: Zelda Fouche