

SPEK EN ASYN BEESVLEIS MARINDE



 *By Food lovers recipes*

SPEK EN ASYN BEESVLEIS MARINDE

250 g dik varkspek in repies gesny
Fyn nealtjies, koljander sout en peper
50 ml olie
4 knoffelhuisies
20 pitlose rosyne
250 ml bruin asyn
1.5 kg beesvleis

Geur spek met speserye en laat oornag in mengsel van asyn en olie lê. Vryf vleis goed met speserye in. Steek gaatjies in vleis en vul met stukkies spek rosyntjie en 'n stukkies knoffel. Hou aan tot al die bestandele op is. Plaas vleis nou in die olie en asynmengsel wat die spek in gelê het. Laat 3 dae in yskas in mengsel lê. Braai in dikboom ysterpot in bietjie van marenade bruin. Voeg 125 ml water by en prut tot sag. Draai gerêeld om. Ek hou my vleis net 'n dag en half in marinade. Maar dit hang van persoonlike smaak af.

Resep geplaas deur Tim En Elsie Slabbert