

BILTONG SLAAI



BILTONG SLAAI

Slaaisous

- 1 knoffelhuisie, gekneus
- 125 ml vars pietersielie, gekap
- $\frac{1}{2}$ koppie sprietuie, gekap
- 2,5 ml gemaalde swartpeper
- 2,5 ml korrelmosterd
- 125 ml olyfolie
- 30 ml wit asyn
- 15 ml suiker

Slaai

- 500 ml dun gekerfde biltong
- 2 koppies kaas, in blokkies gesny
- 2 avokado's in skywe gesny
- 4 hard gekookte eiers, in kwarte gesny
- 1 rooi Soetrissie, in blokkies

Blaarslaai

Slaaisous :

Meng bestanddele vir slaaisous en marineer gekerfde biltong in yskas vir 24 uur.

Slaai :

Pak groot slaaibord of individuele borde met res van slaaibestanddele.

Sprinkel biltong en van die slaaisous oor. Sit met res van

slaaisous aparty voor.